سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

فر مایکروویو

دستورالعمل های کاربر و راهنمای آشپزی

Planet First
100% Recycled Paper

این کتابچه راهنما از کاغذ ۱۰۰ درصد بازیابی شده تهیه شده است.

CE286

امکانات را تصور کنید

از اینکه این محصول Samsung را خریداری کردید متشکریم. لطفاً محصول خود را در

www.samsung.com/register ثبت کنید

SAMSUNG

CE286_HAC_DE68-04141A_FA.indd 1 6/18/2012 5:06:12 PM

استفاده از این کتابچه دستوراتی

شما یک فر مایکروویو SAMSUNG را خریداری کرده اید. دستورالعمل های کاربر حاوی اطلاعات ارزشمندی در مورد آشپزی با فر مایکروویو می باشد:

- احتیاط های ایمنی
- ملحقات و ظروف مناسب
- راهنماهای سودمند آشپزی
- راهنماهای آشپزی

اطلاعات مهم ایمنی

دستورالعمل های مهم ایمنی
با دقت مطالعه کرده و برای مراجعه در آینده نگه دارید
قبل از استفاده از فر، تأئید کنید که از دستورالعمل های زیر پیروی شده باشد.

- از این دستگاه صرفاً برای منظور مورد نظر که در این راهنمای دستوراتی توصیف شده استفاده کنید. هشدارها و دستورالعمل های مهم ایمنی در این راهنما همه شرایط و اوضاع احتمالی که ممکن است پیش بیاید را پوشش نمی دهد. شما مسئول هستید که در هنگام نصب، حفظ و نگه داری و استفاده از این دستگاه از قضاوت صحیح، احتیاط و توجه استفاده کنید.
- چون دستورالعمل های استفاده زیر شامل مدل های گوناگونی می شود، ویژگی های فر مایکروویو شما ممکن است قدری از آنچه در این راهنما توصیف دشده متفاوت باشد و ممکن است همه علائم هشدار صدق نکنند. اگر سوال یا دغدغه ای دارید، با نزدیک ترین مرکز خدماتی تماس حاصل نموده یا کمک و اطلاعات آنلاین را در آدرس www.samsung.com دریافت کنید.
- این فر مایکروویو به منظور گرم کردن غذاست. این دستگاه صرفاً به منظور استفاده خانگی می باشد. از آن برای گرم کردن هرگونه پارچه یا بالش که با غلات پر شده استفاده نکنید چون ممکن است موجب سوختگی و آتشسوزی شود. سازنده را نمی توان برای صدماتی که در نتیجه استفاده نامناسب یا نادرست از دستگاه ایجاد شده باشد مسئول دانست.
- قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.

راهنمای علائم و نمادها

هشدار — خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب **آسیب شخصی شدید یا مرگ شِود.**

احتیاط — خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب **صدمه شخصی یا آسیب خفیف به دارایی شِود.**

هشدار: خطر آتشسوزی	هشدار: سطح داغ
هشدار: برق	هشدار: مواد قابل انفجار
سعی نکنید.	از دستورالعمل ها به طور صریح پیروی کنید.
اوراق نکنید.	دوشاخه برق را از پریز دیوار بکشید.
دست نزنید.	برای جلوگیری از برق گرفتگی مطمئن شوید که ماشین زمینی شده باشد.
برای دریافت کمک با مرکز خدمات تماس بگیرید.	تذکر
مهم	

احتیاط ها برای پرهیز از احتمال قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو بیش از حد.

قصور در پیروی از احتیاط های ایمنی زیر ممکن است منجر به قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو مضر شود.

(الف) تحت هیچگونه شرایطی نبایستی سعی در استفاده از فر در حالتی کرد که دریچه آن باز باشد یا در چفت و بست های دریچه دستکاری شده باشد یا هیچگونه شیئ را وارد سوراخ های چفت و بست ایمنی کرد.

(ب) هیچگونه شیئی را بین دریچه فر و سطح جلو قرار ندهید یا اجازه ندهید که غذا یا باقیمانده های مواد تمیز کننده در سطوح مسدود کننده جمع شوند. حتماً دریچه و سطوح مسدود کننده را توسط پاک کردن آنها ابتدا با پارچه نم دار و سپس با پارچه نرم و خشک تمیز نگه دارید.

فارسی

(ج) از فری که آسیب دیده تا زمانیکه توسط تکنسین مجرب تعمیر مایکروویو که توسط سازنده کارآموزی دیده تعمیر نشده، استفاده نکنید. این موضوع به طور ویژه اهمیت دارد که دریچه فر به طور صحیح بسته شده و آسیبی به مواد زیر وارد نشده باشد:

(۱) دریچه (خم شده)

(۲) لولاهای دریچه (شکسته یا شل شده)

(۳) انسدادهای دریچه و سطوح انسداد

(د) این فر نبایستی توسط هیچ شخصی به غیر از تکنسین مجرب تعمیر مایکروو که توسط سازنده کارآموزی دیده تنظیم یا تعمیر شود.

این محصول یک ابزار گروه ۲ طبقه بندی B ISM می باشد. تعریف گروه ۲ که شامل همه ابزار ISM می شود که در آن انرژی فرکانس رادیوئی عمداً تولید شده و/یا به صورت پرتوی الکترومغناطیسی برای پردازش مواد و EDM و ابزار جوشکاری قوسی استفاده می شود.

ابزار طبقه بندی B ابزاری می باشد که برای استفاده در محیط خانگی و محیطی مناسب می باشد که مستقیماً به شبکه برق ولتاژ پائین وصل شده که برای ساختمان هائی می باشد که برای منظورات خانگی هستند.

دستورات ايمني مهم

حتماً احتیاط های ایمنی را در همه اوقات مراعات کنید.

هشدار				
تنها به پرسنل صلاحیت دار بایستی اجازه داد که فر مایکروویو را تعدیل یا تعمیر کنند.	✓	✓	✓	✓
مایعات و سایر غذاها را برای عملکرد مایکروویو در محفظه های مسدود گرم نکنید.	✓	✓	✓	✓
برای ایمنی خودتان، از تمیزکننده های آبی با فشار زیاد یا تمیز کننده های افشانه بخار استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
این دستگاه را در نزدیکی بخاری، مواد قابل اشتعال، در محیط مرطوب، چرب یا پر گردوغبار، در محلی که در معرض نور مستقیم خورشید و آب است یا ممکن است گاز نشت کند یا روی سطح ناهموار نصب نکنید.	✓	✓	✓	✓
این دستگاه بایستی به طور صحیح و براساس کدهای محلی و ملی زمینی شود.	✓	✓	✓	✓
همه مواد خارجی از قبیل گرد و غبار و آب را از پایانه های دوشاخه برق و نقاط تماس و با استفاده از پارچه خشک به طور مرتب پاک کنید.	✓	✓	✓	✓
سیم برق را نکشید یا بیش از حد خم نکنید یا اشیاء سنگین را روی آن قرار ندهید.	✓	✓	✓	✓
در صورت نشت گاز (از قبیل گاز پروپان، گاز LP و غیره)، بدون اینکه به دوشاخه برق دست بزنید، فوراً هواگیری کنید.	✓	✓	✓	✓
با دست های خیس به دوشاخه برق دست نزنید.	✓	✓	✓	✓
دستگاه را با کشیدن دوشاخه برق در حالیکه از آن استفاده می شود، خاموش نکنید.	✓	✓	✓	✓
انگشتان و اشیاء خارجی را وارد نکنید. اگر هرگونه ماده خارجی از قبیل آب وارد دستگاه شده، دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز خدماتی تماس حاصل نمائید.	✓	✓	✓	✓
فشار یا ضربه بیش از حد به دستگاه وارد نکنید.	✓	✓	✓	✓
فر را روی شیئی شکننده از قبیل ظرفشوئی یا شیئ شیشه ای قرار ندهید. (فقط مدل رو میزی)	✓	✓		
از بنزن، تینر، الکل، تمیزکننده بخاری یا تمیزکننده با فشار زیاد برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
مطمئن شوید که ولتاژ، فرکانس و جریان برق مشابه مشخصات محصول باشد.	✓	✓		✓
دوشاخه برق را محکم به پریز روی دیوار بزنید. از آداپتور دوشاخه چندگانه، سیم رابط یا تراسفورماتور برقی استفاده نکنید.	✓	✓	✓	
سیم برق را به اشیاء فلزی قلاب نکرده، سیم برق را بین اشیاء یا پشت فر وارد نکنید.	✓	✓	✓	
از دوشاخه برق آسیب دیده، سیم برق آسیب دیده یا پریز شل استفاده نکنید. هنگامیکه دوشاخه برق یا سیم برق آسیب دیده اند، با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.	✓	✓	✓	✓
دستگاه ها به منظور استفاده توسط تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه نمی باشند.	✓	✓		
روی فر آب جاری نکنید یا به طور مستقیم آب نپاشید.	✓	✓		
اشیاء را روی فر، داخل آن یا روی دریچه فر قرار ندهید.	✓	✓	✓	
مواد فرار از قبیل حشره کش را روی سطح فر نپاشید.	✓	✓		

فارسی

★	از کودکان بایستی مراقبت کرد تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند. کودکان را هنگام باز یا بسته کردن در از آن دور نگه دارید چون ممکن است به در اصابت کرده یا انگشت هایشان به در گیر کند.	✓	✓	✓	✓
⊘	این دستگاه برای نصب در وسائط نقلیه، خانه های متحرک و وسائط نقلیه مشابه و غیره ساخته نشده است.	✓	✓	✓	✓
⊘	مواد قابل اشتعال را در داخل فر نگهداری نکنید. هنگام گرم کردن خوراک و نوشابه هائی که حاوی الکل هستند به طور ویژه مراقب باشید چون بخار الکل ممکن است با قسمت داغ فر تماس پیدا کند.	✓		✓	✓
⊘	این فر مایکروویو صرفاً برای استفاده روی پیشخوان یا استفاده رومیزی می باشد. نبایستی فر مایکروویو را در داخل قفسه قرار داد. (فقط مدل رو میزی)	✓	✓	✓	✓
★	**هشدار:** این دستگاه و بخش های قابل دسترسی آن در حین استفاده داغ می شوند. بایستی از دست زدن به المنت های حرارتی پرهیز کرد. کودکان زیر ۸ سال بایستی دور نگه داشته شوند مگر اینکه به طور مداوم تحت نظارت باشند.	✓	✓	✓	✓
★	**هشدار:** تنها زمانی به کودکان اجازه بدهید که بدون نظارت از فر استفاده کنند که دستورالعمل های کافی داده شده تا کودک بتواند از فر به صورت ایمن استفاده کرده و با خطرات استفاده نادرست آشنائی داشته باشد.	✓	✓	✓	✓
★	کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانائی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند در صورتیکه تحت نظارت بوده و دستوراتی در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان نبایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و موارد حفظ و نگهداری توسط کاربر نبایستی بدون نظارت توسط کودکان انجام شود.	✓	✓	✓	✓
⊘	**هشدار:** اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند، تا زمانیکه توسط یک شخص مجرب تعمیر نشده نبایستی از فر استفاده کرد.	✓	✓	✓	✓
⊘	**هشدار:** انجام هرگونه سرویس یا تعمیری که شامل برداشتن پوششی می شود که محافظت در مقابل قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو را ایجاد می کند برای هر شخصی به غیر از یک شخص مجرب خطرناک است.	✓	✓	✓	✓
⊘	**هشدار:** مطمئن شوید که این دستگاه قبل از عوض کردن لامپ خاموش شود تا از احتمال شوک برقی جلوگیری شود.	✓	✓	✓	
⊘	**هشدار:** مایعات و سایر غذاها نبایستی در محفظه های مسدود گرم شوند چون قابلیت انفجار دارند.	✓		✓	✓

⊘	**هشدار:** قطعات قابل دسترسی ممکن است در طول استفاده داغ شوند. کودکان خردسان بایستی برای جلوگیری از سوختگی دور نگه داشته شوند.	✓		✓	
★	**هشدار:** گرم کردن نوشیدنی ها توسط مایکروویو ممکن است منجر به جوش آمدن فورانی با تأخیر شود، بنابراین بایستی هنگام دست زدن به محفظه مراقب بود؛ برای جلوگیری از این وضعیت، همیشه یک مدت انتظار حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد را قائل شوید تا دما بتواند یکنواخت شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید. در صورت سوختگی، این دستورالعمل های امداد اولیه را دنبال کنید: • محل سوختگی را برای حداقل ۱۰ دقیقه داخل آب سرد کنید. • با پانسمان تمیز و خشک بپوشانید. • از هیچگونه کرم، روغن یا لوسیون استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
★	دستگاه در حین استفاده داغ می شود. در هنگام دست زدن به المنت های حرارتی در داخل فر بایستی مراقب بود.	✓		✓	✓
★	**هشدار:** محتویات بطری های تغذیه کودک یا شیشه های غذای کودک بایستی هم زده شده یا تکان داده شوند و بایستی دما را قبل از استفاده کنترل کرد تا از سوختگی جلوگیری شود؛			✓	
★	این ماشین برای استفاده توسط اشخاص (شامل کودکان) که توانایی جسمانی، حسی یا فکری محدود دارند یا تجربه یا دانش کافی ندارند ساخته نشده، مگراینکه توسط شخصی که مسئول ایمنی آنهاست نظارت یا دستوراتی را در رابطه با استفاده از ماشین دریافت کرده باشند.	✓	✓	✓	✓
★	این فر را بایستی به سمت و بلندی صحیح قرار داد تا دسترسی آسان به فضای داخل و منطقه کنترل حاصل شود.	✓	✓	✓	✓
★	قبل از استفاده از فر برای اولین بار، بایستی با قرار دادن آب به مدت ۱۰ دقیقه استفاده شده و سپس استفاده شود.	✓	✓	✓	✓
★	این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد. اگر فر صدای عجیب، بوی سوختگی تولید می کند یا دود ساطع می شود، فوراً دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.	✓	✓	✓	✓
⊘	ممکن است که در حین تمیز کردن، سطوح دستگاه از مواقع عادی داغ تر شوند و بایستی کودکان را دور نگه داشت (فقط مدل عملکرد تمیز کردن)		✓	✓	

مایعات پراکنده شده زیادی را قبل از تمیز کردن بایستی پاک کرد و ظروفی که در دفترچه راهنما ذکر شده را می توان در طول تمیز کردن در فر گذاشت بمانند. (فقط مدل عملکرد تمیز کردن)	✓	✓	✓	✓
دستگاه بایستی امکان قطع برق ماشین بعد از نصب آن را بدهد. قطع برق ممکن است توسط دسترسی به دوشاخه یا با استفاده از یک سویچ در سیم کشی ثابت براساس مقرارت سیم کشی ایجاد شود. (فقط مدل توکار)	✓	✓	✓	✓
اگر به سیم برق آسیب وارد شود، بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود.		✓		
هشدار: هنگامیکه از دستگاه در حالت ترکیبی استفاده می شود، به واسطه دمایی که ایجاد می شود، کودکان بایستی صرفاً تحت سرپرستی یک بزرگسال از فر استفاده کنند		✓		
دمای سطوح قابل دسترسی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه زیاد باشد.		✓		
دریچه یا سطح خارجی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه داغ شود.		✓		

احتیاط				
تنها از قاشق و چنگال هائی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب هستند؛ از محفظه های فلزی، ظروف با حاشته طلائی یا نقره ای، سیخ کباب، چنگال و غیره استفاده نکنید. سیم های گره را از کیسه های کاغذی یا پلاستیکی جدا کنید. علت: ممکن است قوس یا جرقه برقی ایجاد شده و به فر آسیب وارد شود.	✓		✓	✓
هنگام گرم کردن غذا در محفظه های پلاستیکی یا کاغذی، به واسطه احتمال اشتعال، مراقب فر باشید.	✓		✓	
برای خشک کردن کاغذ یا لباس از فر مایکروویو استفاده نکنید.	✓		✓	✓
برای مقادیر کوچک تر غذا از زمان های کوتاه تر استفاده کنید تا از زیاد گرم شدن و سوختن غذا جلوگیری شود.	✓		✓	✓
اگر دود مشاهده کردید، دستگاه را خاموش کنید یا از پریز بکشید و دریچه را بسته نگه دارید تا هرگونه شعله خاموش شود؛	✓		✓	✓
بایستی فر را به طور مرتب تمیز کرد و هرگونه باقیمانده غذائی پاک شود؛	✓	✓		✓

سیم برق یا دوشاخه برق را وارد آب نکنید و سیم برق را از گرما دور نگه دارید.	✓	✓		
تخم مرغ ها در پوسته شان و تخم مرغ های عسلی سفت شده را نبایستی در فرهای مایکروویو گرم کرد چون ممکن است منفجر شوند حتی بعد از اینکه گرم کردن با مایکروویو خاتمه پیدا کند؛ بطری ها، شیشه ها، محفظه های کیپ و مسدود، آجیل های پوست نکنده، گوجه فرنگی و غیره را نیز گرم نکنید.			✓	✓
شکاف های هواگیر را با پارچه یا کاغذ نپوشانید. ممکن است آتش بگیرند چون هوای داغ از فر خارج می شود. فر همچنین ممکن است زیادی گرم شده و خودش را به طور خودکار خاموش کند و تا زمانیکه به اندازه کافی خنک نشده، خاموش باقی خواهد ماند.	✓		✓	
هنگام برداشتن ظرف از فر همیشه از دستکش های فر استفاده کنید تا از سوختگی غیرعمدی پرهیز شود.			✓	
به المنت های گرم کننده یا دیواره های داخل فر تا زمانیکه فر خنک نشده دست نزنید.			✓	
مایعات را در نیمه کار یا بعد از خاتمه گرم کردن هم بزنید و به مایع اجازه بدهید که حداقل ۲۰ ثانیه بعد از گرم کردن باقی بماند تا از جوش خوردن فورانی جلوگیری شود.			✓	
هنگام باز کردن دریچه به فاصله طول بازو تا فر بایستید تا از سوخته شدن توسط هوا یا بخار داغ خارج شونده پرهیز کنید.			✓	
از فر مایکروویو هنگامی که خالیست استفاده نکنید. فر مایکروویو برای ۳۰ دقیقه و برای منظورات ایمنی به طور خودکار خاموش خواهد شد. توصیه می کنیم که یک لیوان آب را همیشه در داخل فر قرار دهید تا انرژی مایکروویو را در صورت روشن شدن به طور اتفاقی، جذب کند.	✓			✓
از تمیزکننده های ساینده ناملایم یا تراش دهنده های فلزی تیز برای تمیز کردن دریچه فر استفاده نکنید چون ممکن است موجب خراشیده شدن سطح شیشه شده و موجب خردشدن شیشه شوند.	✓			✓
فر را طوری نصب کنید که با فواصل ایمنی که در این دفترچه راهنما قید شده سازگار باشد. (به نصب فر مایکروویو مراجعه شود)	✓		✓	
هنگام وصل کردن دستگاه های برقی به پریز در نزدیکی فر مراقب باشید.	✓	✓	✓	

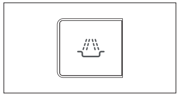
فارسی

فهرست مندرجات

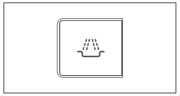
استفاده از این کتابچه دستوراتی ۲
اطلاعات مهم ایمنی ۲
راهنمای علائم و نمادها ۲
احتیاط ها برای پرهیز از احتمال قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو بیش از حد ۲
دستورات ایمنی مهم ۳
راهنمای مراجعه "سریع" ۶
صفحه کنترل ۷
فر ۸
ملحقات ۸
نصب فر مایکروویو ۹
تنظیم وقت ۹
کنترل اینکه فر به صورت صحیح کار می کند ۱۰
نحوه کارکرد فر مایکروویو ۱۰
اگر تردید دارید یا با مشکلی مواجه هستید چکار کنید ۱۱
پخت/گرم کردن مجدد ۱۱
مقادیر گوناگون میزان نیرو و وقت ۱۲
توقف آشپزی ۱۲
تنظیم مدت آشپزی ۱۲
استفاده از تمیز کردن با بخار ۱۳
استفاده از بشقاب کراست ۱۳
تنظیمات بشقاب کراستی ۱۴
استفاده از ویژگی آشپزی ایرانی ۱۵
استفاده از ویژگی گرم کردن دوباره خودکار ۲۱
استفاده از ویژگی یخ زدائی پرقدرت ۲۲
استفاده از ویژگی کافه تریا ۲۳
آشپزی چند مرحله ای ۲۴
پیش گرم کردن سریع فر ۲۵
آشپزی توسط هواپز ۲۶
کباب کردن ۲۶
انتخاب ملحقات ۲۶
ترکیب مایکروویو و منقل ۲۷
ترکیب مایکروویو و هواپزی ۲۷
قفل ایمنی فر مایکروویو ۲۸
استفاده از صدا روشن/خاموش ۲۸
استفاده از ویژگی بوزدایی ۲۸
راهنمای ظرف خوراکپزی ۲۹
راهنمای آشپزی ۳۰
تمیز کردن فر مایکروویو ۳۸
نگهداری و تعمیر فر مایکروویو ۳۹
مشخصات فنی ۳۹

راهنمای مراجعه "سریع"

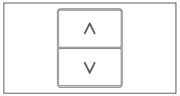
می خواهم قدری غذا بپزم.



۱. غذا را در فر قرار دهید.
دکمه **مایکروویو** () را فشار دهید.



۲. دکمه **مایکروویو** () را آنقدر فشار دهید که میزان نیروی مناسب نمایش داده شود.



۳. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های (∧) و (∨) به دفعات لازم تنظیم کنید.

۴. دکمه **شروع** () را فشار دهید.

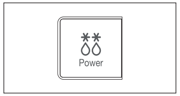
نتیجه : آشپزی شروع می شود.

- هنگامیکه پخت خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

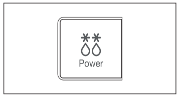
می خواهم ۳۰ ثانیه بیشتر اضافه کنم.

بگذارید که غذا در فر باقی بماند.
دکمه **+30s** را یک بار یا بیشتر برای هر ۳۰ ثانیه بیشتر که می خواهید اضافه کنید، فشار دهید.

می خواهم قدری یخ غذا را آب کنم.

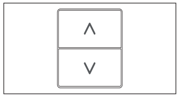


۱. غذای یخ زده را در فر قرار دهید.
دکمه **یخ زدایی پرقدرت** () را فشار دهید.



۲. گروه بندی غذا را توسط فشردن دکمه **یخ زدایی پرقدرت** () انتخاب کنید تا اینکه گروه مورد نظر غذا انتخاب شود.

۳. وزن را با فشردن دکمه های (∧) و (∨) به دفعات لازم تنظیم کنید.

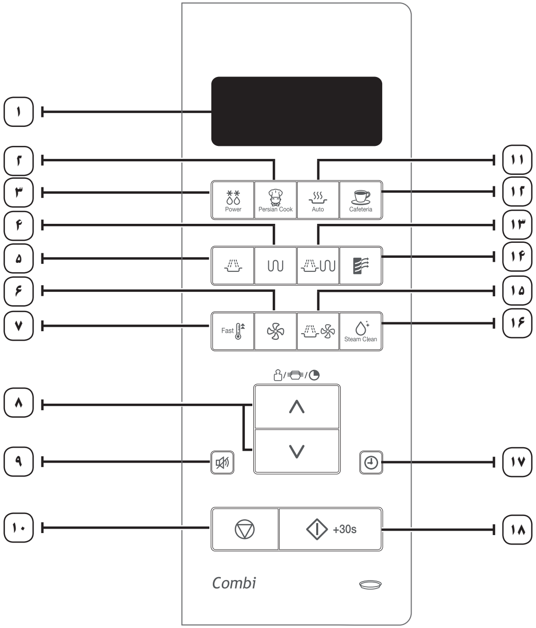


۴. دکمه **شروع** (◇) را فشار دهید.

نتیجه : یخ زدایی شروع می شود.

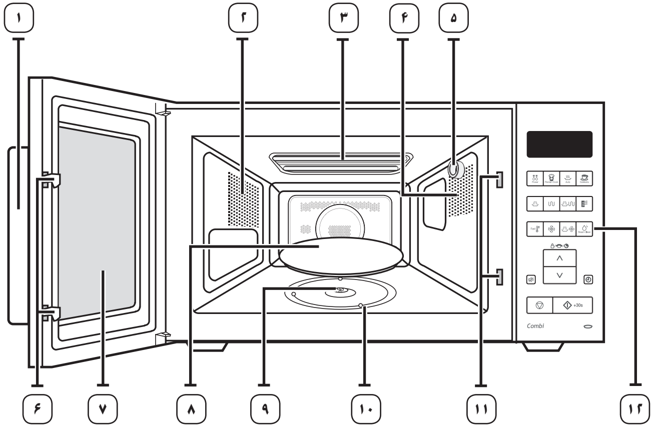
- هنگامیکه پخت خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

صفحه کنترل



۱. نمایش
۲. دکمه ویژگی آشپزی ایرانی
۳. دکمه ویژگی یخ زدائی پرقدرت
۴. دکمه کباب پز
۵. دکمه مایکروویو
۶. دکمه هواپز
۷. دکمه گزینش دوباره گرم کردن سریع خودکار
۸. دکمه بالا/پایین (وزن/پرس/زمان)
۹. دکمه روشن/خاموش صدا
۱۰. دکمه توقف/لغو
۱۱. دکمه ویژگی دوباره گرم کردن خودکار
۱۲. دکمه آشپزی کافه تریا
۱۳. دکمه مایکروویو+کباب پز
۱۴. دکمه بوگیری
۱۵. دکمه مایکروویو+هواپز
۱۶. دکمه تمیز کردن با بخار
۱۷. دکمه تنظیم ساعت
۱۸. دکمه شروع/30s+

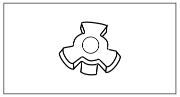
فر



۱. دستگیره دریچه
۲. سوراخ های هواگیر
۳. المنت گرم کننده
۴. سوراخ های هواگیر
۵. نگه دارنده کاسه آب
۶. چفت و بست های دریچه
۷. دریچه
۸. صفحه گردان
۹. نقطه اتصال
۱۰. حلقه گردنده
۱۱. سوراخ های چفت و بست ایمنی
۱۲. صفحه کنترل

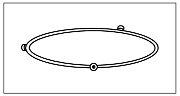
متعلقات

بستگی به مدلی که خریداری کرده اید. چندین متعلقات در اختیار شما قرار داده شده که می توان به روش های گوناگون استفاده کرد.



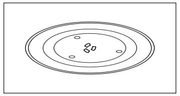
۱. **متصل کننده**, بایستی به طور صحیح بر روی میله موتور در سطح زیرین فر قرار داده شود.

__منظور:__ متصل کننده صفحه گردان را می گرداند.



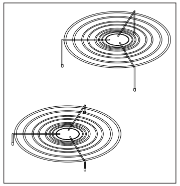
۲. **حلقه گردنده** . بایستی در مرکز فر قرار داده شود.

__منظور:__ حلقه گردنده از صفحه گردان حمایت می کند.



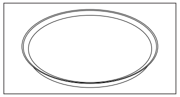
۳. **صفحه گردان**. بایستی روی حلقه گردنده طوری قرار داده شود که مرکز آن روی متصل کننده بیفتد.

__منظور:__ صفحه گردان به منزله سطح اصلی آشپزی است؛ آنرا می توان به آسانی برای تمیز کردن برداشت.



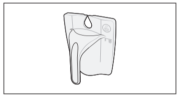
۴. **صفحه بالا** . **صفحه پائین**. بایستی روی صفحه گردان قرار داده شود.

__منظور:__ می توان از صفحات فلزی برای پختن دو نوع غذا در آن واحد استفاده کرد. یک ظرف کوچک را می توان روی صفحه گردان قرار داده و یک ظرف دوم را روی صفحه فلزی گذاشت. **از صفحات فلزی می توان برای کباب پزی، هواپزی و آشپزی ترکیبی استفاده کرد.**



۵. **بشقاب کرست**, روی صفحه گردان قرار می گیرد.

__منظور:__ از بشقاب کرست برای بهتر قهوه ای کردن ته غذا با استفاده از مایکروویو یا حالت های کباب کردن ترکیبی استفاده می شود و اینکه خمیر شیرینی و پیتزا برشته بماند.



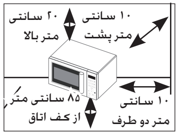
۶. **کاسه آب تمیز**. در سمت راست فر قرار می گیرد.

__منظور:__ از کاسه آب می توان برای تمیز کردن استفاده کرد.

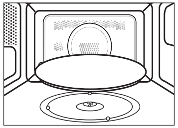
نصب فر مایکروویو

فر را روی یک سطح صاف و ۸۵ سانتی متر بالای کف اتاق قرار دهید. این سطح بایستی آنقدر محکم باشد که وزن فر را به طور ایمن تحمل کند.

۱. هنگامیکه فر خود را نصب می کنید، مطمئن شوید که با ایجاد حداقل ۱۰ سانتی متر (۴ اینچ) فضای خالی در پشت و دو طرف فر و ۲۰ سانتی متر (۸ اینچ) فضا در بالای آن، هواگیری کافی وجود داشته باشد.



۲. همه مواد بسته بندی در داخل فر را بردارید.
حلقه گرداننده و صفحه گردان را نصب کنید.
کنترل کنید که صفحه گردان به طور آزاد گردش می کند.



۳. این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد.

☛ اگر سیم برق آسیب دیده. بایستی توسط یک سیم یا مجموعه ویژه که از سوی سازنده یا کارگزار خدماتی اش موجود است تعویض شود.
برای ایمنی شخصی خودتان، سیم را به پریز زمینی شده ۳ شاخه، ۲۳۰ ولت، ۵۰ هرتز. برق متناوب بزنید. اگر سیم برق این دستگاه آسیب دیده، بایستی با یک سیم ویژه تعویض شود.

☛ فر مایکروویو را در محیط گرم یا مرطوب از قبیل کنار فر مرسوم یا شوفاژ نصب نکنید. مشخصات تأمین برق فر بایستی مراعات شده و سیم رابط استفاده شده بایستی با استاندارد سیم برقی که به همراه فر عرضه شده یکسان باشد. داخل و انسداد دریچه را قبل از استفاده از فر مایکروویو برای اولین بار با پارچه مرطوب پاک کنید.

تنظیم وقت

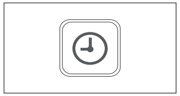
فر مایکروویو شما یک ساعت توکار دارد. هنگامیکه به برق وصل شده "۰:"، "۸۸:۸۸" یا "۱۲:۰۰" به طور خودکار روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

لطفاً وقت کنونی را تنظیم کنید. وقت ممکن است به صورت ۲۴ ساعته یا ۱۲ ساعته نمایان شود. در موارد زیر بایستی ساعت را تنظیم کنید:

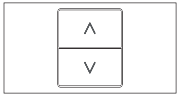
- هنگامیکه برای اولین بار فر مایکروویو را نصب می کنید
- بعد از قطع شدن برق

فراموش نکنید هنگام تغییر از ساعات تابستانی و زمستانی. ساعت را دوباره تنظیم کنید.

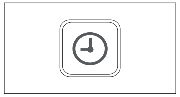
۱. **برای نمایش وقت...**
به صورت ۲۴ ساعته
به صورت ۱۲ ساعته



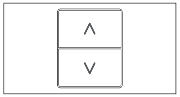
۲. دکمه (∧) و (∨) را برای تنظیم ساعت فشار دهید.



۳. دکمه ◷ را فشار دهید.

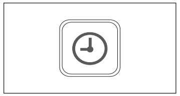


۴. دکمه (∧) و (∨) را برای تنظیم دقیقه فشار دهید.



۵. هنگامیکه وقت درست نمایش داده شد. دکمه ◷ را برای راه اندازی ساعت فشار دهید.

<u>نتیجه :</u> هرزمان که از فر مایکروویو استفاده نمی کنید. وقت نمایش داده می شود.



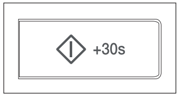
فارسی

کنترل اینکه فر به صورت صحیح کار می کند

شیوه ساده زیر به شما کمک می کند تا عملکرد صحیح فر را در تمامی اوقات کنترل کنید. اگر مطمئن نیستید، به قسمت تحت عنوان "اگر مطمئن نیستید یا مشکلی دارید چکار کنید" مراجعه نمائید.

این فر بایستی به پریز مناسب روی دیوار زده شود. صفحه گردان بایستی در سرجایش در فر قرار داشته باشد. اگر از میزان نیرویی به غیر از حداکثر (۱۰۰ درصد - ۹۰۰ وات) استفاده می شود. آب بیشتر طول می کشد تا جوش بیاید.

دریچه فر را توسط کشیدن دستگیره در سمت راست دریچه باز کنید. یک لیوان آب را روی صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.



دکمه **شروع** (◇) را فشار داده و توسط فشردن دکمه **شروع** (◇) به دفعات لازم، وقت را روی ۴ یا ۵ دقیقه تنظیم کنید.

نتیجه : فر آب را برای ۴ یا ۵ دقیقه گرم می کند. آب سپس بایستی شروع به جوشیدن کند.

فارسی

نحوه کارکرد فر مایکروویو

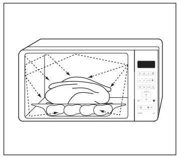
مایکروویوها امواج الکترومغناطیسی به فرکانس بالا می باشند؛ انرژی پخش شده به غذا امکان می دهد که پخته یا دوباره گرم شود بدون اینکه شکل یا رنگ آن تغییر کند.

می توانید در موارد زیر از فر مایکروویو استفاده کنید:

- یخ زدائی
- دوباره گرم کردن
- پختن

اصول آشپزی.

۱. مایکروویوهای تولید شده توسط ماگنترون به داخل فر منعکس شده و در حالیکه غذا روی صفحه گردان گردش می کند به طور یکنواخت توزیع می شوند. غذا بنابراین به طور یکنواخت پخته می شود.



۲. مایکروویوها تا حداکثر در حدود ۱ اینچ (۲/۵ سانتی متر) به غذا جذب می شوند. پختن سپس در حین پخش شدن گرما در داخل غذا ادامه پیدا می کند.

۳. مدت آشپزی بستگی به محفظه استفاده شده و مشخصات غذا متفاوت است:

- مقدار و فشردگی
- محتوای آب
- دمای اولیه (سرد شده در یخچال یا به غیر از آن)

در حالیکه مرکز غذا توسط پخش شدن گرما پخته می شود. پختن ادامه پیدا می کند حتی هنگامیکه غذا را از فر خارج کرده اید. به مدت انتظار قید شده در دستور غذا و این کتابچه بایستی توجه شده تا اطمینان حاصل شود:

- پختن غذا به طور یکدست تا مرکز
- دمای یکسان در سرتاسر غذا

اگر تردید دارید یا با مشکلی مواجه هستید چکار کنید

آشنائی با یک دستگاه تازه همیشه قدری وقت می گیرد. اگر با هریک از مشکلاتی که در زیر ذکر شده مواجه هستید، راه حل های ارائه شده را امتحان کنید. این راه حل ها ممکن است به شما در صرفه جوئی در وقت و دردسر تماس تعمیراتی بیهوده کمک کنند.

موارد زیر به طور عادی اتفاق می افتند.

- تقطیر در داخل فر
- جریان هوا در اطراف دریچه و جدار خارجی
- انعکاس نور در اطراف دریچه و جدار خارجی
- پراکنده شدن بخار از اطراف دریچه یا هواکش ها

غذا اصلاً پخته نشده است

- آیا تایمر را به طور صحیح تنظیم کرده و/یا دکمه **شروع** (◇) را فشرده اید؟
- آیا دریچه بسته است؟
- آیا مدار برقی را زیادی پر کرده اید و موجب سوختن فیوز یا به کار اندازی مدارشکن شده اید.

غذا یا زیادی پخته شده یا کم پخته شده است

- آیا مدت پختن مناسب برای نوع غذا تنظیم شده بود؟
- آیا میزان نیروی مناسب انتخاب شده است؟

در داخل فر جرقه و صدای ترقه اتفاق می افتد (قوس برقی)

- آیا از ظرفی استفاده کرده اید که حاشیه فلزی دارد؟
- آیا چنگال یا سایر ادوات فلزی را در داخل فر قرار داده اید؟
- آیا کاغذ آلومینیمی زیاد به دیواره های داخلی نزدیک است؟

فر موجب اختلال با امواج رادیوئی یا تلویزیونی می شود

- ممکن است قدری اختلال در امواج تلویزیونی یا رادیوئی در هنگام استفاده از فر مشاهده شود. این موضوع عادیست.
    - راه حل: فر را به دور از تلویزیون، رادیو و آنتن هوائی نصب کنید.
- اگر اختلال توسط ریزپردازشگر فر شناسائی شود، ممکن است که صفحه نمایش مجدداً تنظیم شود.
    - راه حل: دوشاخه برق را کشیده و دوباره وصل کنید. وقت را مجدداً تنظیم کنید.

پیغام "E - 24" نشان داده می شود

- پیغام "E - 24" قبل از زیاد گرم شدن فر به طور خودکار نشان داده می شود. در صورت فعال شدن پیغام "E - 24"، کلید "Stop/Cancel" (توقف/لغو) را برای استفاده از حالت اولیه فشار دهید.

اگر رهنمودهای فوق به شما در حل و فصل مشکل کمک نمی کنند، با مرکز محلی خدمات مشتریان SAMSUNG تماس حاصل نمائید.
لطفاً اطلاعات زیر را آماده کنید:

- شماره های مدل و سری که معمولاً در پشت فر چاپ شده اند
- جزئیات ضمانت شما
- توصیف واضحی از مشکل

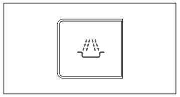
سپس با فروشنده محلی خود یا مرکز خدمات بعد از فروش SAMSUNG تماس حاصل نمائید.

پختن/گرم کردن مجدد

روش زیر نحوه پختن یا گرم کردن مجدد غذا را توصیف می کند.

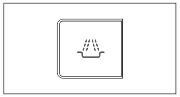
☛ همیشه قبل از اینکه فر را به حال خود رها کنید، تنظیمات آشپزی را کنترل کنید.

دریچه را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید. هرگز فر مایکروویو را هنگامی که خالی می باشد روشن نکنید.

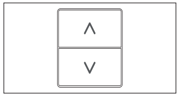


۱. دکمه **مایکروویو** (⩩) را فشار دهید.

<u>نتیجه :</u> نشانگرهای زیر نمایان می شوند:
⩩ (حالت مایکروویو)



۲. میزان نیروی مناسب را توسط فشردن دوباره دکمه **مایکروویو** (⩩) انتخاب کرده تا اینکه نیروی خروجی مربوطه نمایان شود. برای جزئیات بیشتر به جدول میزان نیرو در زیر مراجعه کنید.



۳. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های (Λ) و (V) تنظیم کنید.

<u>نتیجه :</u> مدت آشپزی نمایان می شود.

۴. دکمه **شروع** (◇) را فشار دهید.

<u>نتیجه :</u> چراغ فر روشن شده و صفحه گردان شروع به گردش می کند. پختن شروع شده و هنگامیکه تمام شد:

- فر بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. فر سپس هر دقیقه یکبار بیپ خواهد کرد.

اگر مایلید که میزان کنونی نیرو در داخل فر را بدانید، دکمه **مایکروویو** (⩩) را یکبار فشار دهید. اگر می خواهید میزان نیرو را در حین آشپزی تغییر دهید، دکمه **مایکروویو** (⩩) را دوبار یا بیشتر فشار دهید تا میزان نیروی دلخواه انتخاب شود.

شروع سریع:

اگر می خواهید یک وعده غذائی را برای مدت کوتاهی در حداکثر نیرو (۹۰۰ وات) گرم کنید، صرفاً کافیست دکمه **شروع** (◇) را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه مدت آشپزی فشار دهید. فر فوراً شروع به کار می کند.

CE286_HAC_DE68-04141A_FA.indd 11 6/18/2012 5:07:00 PM

مقادیر گوناگون میزان نیرو و وقت

عملکرد میزان نیرو به شما کمک می کند که مقدار انرژی پخش شده و بنابراین زمان لازم برای پختن یا گرم کردن مجدد غذا را بسته به نوع و مقدار آن سازگار کنید. می توانید از بین شش میزان نیرو انتخاب کنید.

میزان نیرو	درصد	خروجی
زیاد	٪ ۱۰۰	۹۰۰ وات
متوسط زیاد	٪ ۶۷	۶۰۰ وات
متوسط	٪ ۵۰	۴۵۰ وات
متوسط کم	٪ ۳۳	۳۰۰ وات
یخ زدائی	٪ ۲۰	۱۸۰ وات
کم	٪ ۱۱	۱۰۰ وات

مدت آشپزی که در دستورات غذائی و این کتابچه داده شده به میزان نیروی خاص ذکر شده مربوط می شود.

اگر اینرا انتخاب کنید...	آنوقت زمان آشپزی بایستی این مقدار باشد....
میزان نیروی زیادتر میزان نیروی کمتر	کاهش یافته افزایش یافته

توقف آشپزی

می توانید آشپزی را در هر زمان به دلایل زیر متوقف کنید:

- کنترل غذا
- واورنه کردن یا هم زدن غذا
- بگذارید سرجایش باقی بماند

برای متوقف کردن آشپزی...	سپس...
موقتاً	دریچه را باز کنید. نتیجه : آشپزی متوقف می شود. برای شروع دوباره آشپزی، دریچه را دوباره ببندید و دکمه **شروع** (◇) را فشار دهید.
کاملاً	دکمه **توقف** (▽) را فشار دهید. نتیجه : آشپزی متوقف می شود. اگر مایلید که تنظیمات آشپزی را لغو کنید، دکمه **توقف** (▽) را دوباره فشار دهید.

تنظیم مدت آشپزی

می توانید مدت آشپزی را با فشردن دکمه +30s یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که اضافه می شود افزایش دهید.

- صرفاً با باز کردن دریچه. در هر زمان کنترل کنید که آشپزی چطور پیش می رود
- افزایش مدت آشپزی باقیمانده

برای افزایش مدت آشپزی غذا، دکمه **شروع** (◇) را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که اضافه می شود فشار دهید.

- مثال: برای افزودن سه دقیقه، دکمه **شروع** (◇) را شش بار فشار دهید.

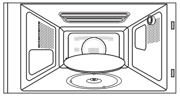
استفاده از تمیز کردن با بخار

بخار ایجاد شده توسط سیستم تمیز کردن با بخار سطح داخلی را خیس می کند.
پس از استفاده از عملکرد تمیز کردن با بخار، می توانید داخل فر را به آسانی تمیز کنید.

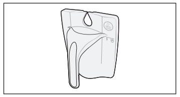
☛ از این عملکرد تنها پس از اینکه فر کاملاً خنک شده استفاده کنید.
(دمای داخل اتاق)

☛ فقط از آب عادی و نه آب تقطیر شده استفاده کنید.

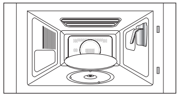
۱. دریچه را باز کنید.



۲. کاسه آب را با استفاده از خط راهنما پر از آب کنید.
(این خط در حدود ۳۰ میلی لیتر است.)

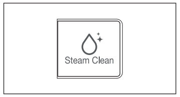


۳. لطفاً کاسه آب را در سمت راست فر نصب کنید.

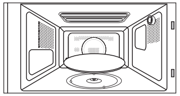


۴. دریچه را ببندید.

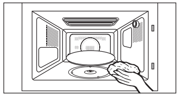
۵. دکمه **تمیز کردن با بخار** (Steam Clean) را فشار دهید.
(لامپ در طول مدت تمیز کردن با بخار کار می کند.)



۶. دریچه را باز کنید.



۷. لطفاً داخل فر را با حوله خشک ظروف تمیز کنید. صفحه گردان را برداشته و فقط زیر صفحه را با کاغذ آشپزخانه تمیز کنید.



⚠ هشدار

- در طول حالت "**تمیز کردن با بخار**" تنها می توان از کاسه آب استفاده کرد.
- هنگام پختن اقلام غیرمایع، کاسه آب را بردارید چون به فر مایکروویو آسیب وارد کرده و موجب آتشسوزی خواهد شد.

استفاده از بشقاب کراست

معمولاً هنگام آشپزی در فر مایکروویو با استفاده از حالت بریان یا مایکروویو در فرهای منقلی/هواپز، غذاهائی مثل شیرینی یا پیزا از سمت پائین خمیرمانند می شوند. استفاده از بشقاب کراست کمک می کند تا حالت کراستی و سوخاری غذای شما حاصل شود.
از بشقاب کراست می توان برای بیکن، تخم مرغ، سوسیس و غیره نیز استفاده کرد

☛ قبل از استفاده از بشقاب کراست، آنرا با انتخاب حالت ترکیبی برای ۳ تا ۵ دقیقه پیش گرم کنید.

- ترکیب هواپز (۲۵۰ درجه سانتی گراد) و مایکروویو (میزان نیرو ۶۰۰ وات) یا
- ترکیب منقل و مایکروویو (میزان نیرو ۶۰۰ وات)

۱. بشقاب کراست را به طوریکه در بالا توضیح داده شد پیش گرم کنید.

- در همه اوقات از دستکش فر استفاده کنید چون بشقاب کراست بسیار داغ خواهد شد.

۲. اگر غذاهائی از قبیل بیکن و تخم مرغ می پزید، بشقاب را با برس چرب کنید تا غذا به طور دلپذیری برشته شود.

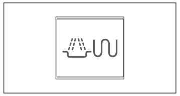
۳. غذا را روی بشقاب کراست قرار دهید.

- ظروفی که در مقابل گرما مقاوم نیستند (برای مثال کاسه های پلاستیکی) را روی بشقاب کراست قرار ندهید.

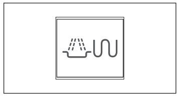
۴. بشقاب کراست را روی یک صفحه گردان یا صفحه پایین در فر مایکروویو قرار دهید.

- هرگز بشقاب کراست را بدون صفحه گردان در مایکروویو قرار ندهید.

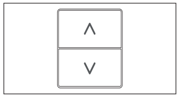
۵. دکمه **مایکروویو + منقل** را فشار دهید.



۶. با فشردن دکمه **مایکروویو + منقل** میزان نیرو را انتخاب کنید.

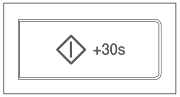


۷. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های (∧) و (∨) تنظیم کنید.



CE286_HAC_DE68-04141A_FA.indd 13
6/18/2012 5:07:03 PM

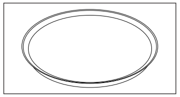
۸. دکمه **شروع/+30s** را فشار دهید.



__نتیجه :__ آشپزی شروع می شود.

- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

نحوه تمیز کردن بشقاب کراست



بهترین راه تمیز کردن بشقاب کراست شستشوی آن با آب داغ و شوینده است. سپس آنرا با آب تمیز آبکشی کنید. از برس سائیدن یا اسفنج زبر استفاده نکنید در غیر اینصورت لایه خارجی صدمه خواهد دید.

☛ چون بشقاب کراست یک لایه تفلون دارد، در صورتیکه به طور صحیح استفاده نشود ممکن است آسیب ببیند.

- هرگز غذا را روی بشقاب نبرید. غذا را قبل از قاچ کردن از روی بشقاب بردارید.
- غذا را ترجیحاً با یک کفگیر پلاستیکی یا چوبی برگردانید.

تنظیمات بشقاب کراستی

توصیه می کنیم که بشقاب کراستی را مستقیماً روی صفحه گردان پیش گرم کنید.
بشقاب کراستی را با عملکرد ۶۰۰ وات+ منقل برای ۵ دقیقه پیش گرم کرده و مدت و دستورالعمل های جدول را دنبال کنید.

خوراک	مقدار	مدت پیش گرم کردن (دقیقه)	حالت آشپزی	مدت آشپزی (دقیقه)	توصیه ها
بیکن	۴ تا ۶ باریکه (۸۰ گرم)	۳	۶۰۰ وات + منقل	۴-۳	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. باریکه ها را کنار هم روی بشقاب کراست قرار دهید. بشقاب کراست را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.
گوجه فرنگی تنوری	۲۰۰ گرم	۳	۳۰۰ وات + منقل	۴-۳	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. گوجه فرنگی ها را نصف کنید. قدری پنیر روی آنها بگذارید. آنها را به صورت دایره روی بشقاب کراست قرار داده و روی صفحه میله ای بالا بگذارید.
اُملت	۳۰۰ گرم	۴-۳	۴۵۰ وات + منقل	۴/۵-۳/۵	۳ تخم مرغ را زده، ۲ قاشق غذاخوری شیر، ادویه جات گیاهی و ادویه جات دیگر را اضافه کنید. یک گوجه فرنگی را قطعه قطعه کنید. بشقاب کراستی را پیش گرم کرده، قطعات گوجه فرنگی را روی بشقاب قرار داده، تخم مرغ های زده شده و ۵۰ گرم پنیر رنده شده را به طور یکدست اضافه کنید. بشقاب را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.

خوراک	مقدار	مدت پیش گرم کردن (دقیقه)	حالت آشپزی	مدت آشپزی (دقیقه)	توصیه ها
سبزیجات تنوری	۲۵۰ گرم	۳-۴	۴۵۰ وات + منقل	۷-۸	بشقاب کراستی را پیش گرم کرده و با برس ۱ قاشق غذاخوری روغن بمالید. سبزیجات بریده شده تازه برای مثال فلفل، پیاز، قاچ های کدو سبز و قارچ را روی بشقاب قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.
رُل های اسپرینگ کوچک با مخلفات	۲۵۰ گرم	۲-۳	مرحله اول: ۳۰۰ وات + ۲۵۰ درجه سانتی گراد مرحله دوم: فقط منقل	۱مرحله اول: ۶-۷ ۲مرحله دوم: ۵-۶	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. رُل های اسپرینگ را به طور یکدست روی بشقاب بچینید. بشقاب را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.
پیتزای یخ زده	۳۰۰ تا ۴۰۰ گرم	۴-۵	۶۰۰ وات + منقل	۶-۸	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. پیتزای یخ زده را روی بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.
بگت (یخ زده)	۲۵۰ گرم	۳-۴	۳۰۰ وات + ۲۰۰ درجه سانتی گراد	۱۰-۱۲	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. دو بگت یخ زده که مخلفات دارند (از قبیل سبزیجات، ژانبون و پنیر) را قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.
ناگت های مرغ (یخ زده)	۲۵۰ گرم	۴	۶۰۰ وات + منقل	۶-۷	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. روی بشقاب با برس ۱ قاشق غذاخوری روغن بمالید. ناگت های مرغ را روی بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از ۴ تا ۵ دقیقه وارونه کنید.

استفاده از ویژگی آشپزی ایرانی

۱۶ ویژگی آشپزی ایرانی (Persian Cook) مدت های آشپزی از قبل برنامه ریزی شده را شامل می شوند/ارائه می کنند. لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.
می توانید اندازه وعده غذائی را با فشردن دکمه های (∧) و (∨) تنظیم کنید.

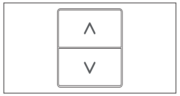
☛ فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

دریچه را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

۱. دکمه **آشپزی ایرانی** (Persian Cook) را فشار دهید.

۲. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با فشردن دکمه **آشپزی ایرانی** (Persian Cook) انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید.

۳. اندازه وعده غذائی را با فشردن دکمه های (∧) و (∨) انتخاب کنید.



۴. دکمه **شروع** (◇) را فشار دهید.

نتیجه : غذا برطبق تنظیم برنامه ریزی شده انتخابی پخته می شود.

- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

CE286_HAC_DE68-04141A_FA.indd 15 6/18/2012 5:07:06 PM

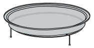
جدول زیر نمایشگر برنامه ها، مقادیر، مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب گوناگون برای آشپزی ایرانی می باشد.

برنامه های شماره ۲، ۸، ۹، ۱۰، ۱۱، ۱۳ فقط با انرژی مایکروویو کار می کنند.

برنامه های شماره ۱، ۳، ۴، ۵، ۶ با ترکیبی از مایکروویوها و هواپزی کار می کنند.

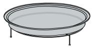
برنامه های شماره ۷ ، ۱۲ با ترکیبی از مایکروویوها و منقل کار می کنند.

برنامه های شماره ۱۴، ۱۵، ۱۶ فقط با انرژی هواپزی کار می کنند.

کُد	خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	لوازم سطح سینی میله ای	مواد
P-1	**خوراک ماهی**	۰/۷-۰/۴	بشقاب کراستی روی صفحه میله ای پائین 	ماهی کامل (استخوان را جدا کنید) پیاز ۵۰ گرم قاچ شده (قاچ های نازک) سیر ۲ عدد قاچ های نازک زعفران بخارپز ۵۰ گرم آب لیمو ۵۰ گرم نمک، فلفل و ادویه به اندازه لازم پوست لیمو ۱۲ گرم روغن ۵۰ گرم

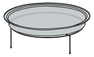
توصیه

۱. محتویات داخلی و استخوان های ماهی را جدا کنید.
۲. ماهی را ۱ ساعت در سُسی از مخلوط پوست لیموی رنده شده ۱۲ گرم، پیاز قاچ شده ۵۰ گرم، سیر رنده شده ۱۲ گرم، روغن ۵۰ گرم، آب لیمو ۵۰ گرم، زعفران بخارپز ۵۰ گرم، نمک، فلفل و ادویه قرار دهید.
۳. داخل ماهی را با قلم مو آب زعفران و کره بمالید.
۴. قدری پیاز و سیر را در داخل ماهی قرار دهید.
۵. ماهی را روی بشقاب کراستی قرار دهید.
۶. بشقاب کراستی را روی صفحه میله پایین قرار داده و شروع را فشار دهید.

کُد	خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	لوازم سطح سینی میله ای	مواد
P-2	**حلوا**	۰/۸-۰/۵	بشقاب کراستی روی صفحه میله ای پائین 	(سنگک) آرد ۲۵۰ گرم روغن ۱۲۵ گرم (نصف مایع، نصف جامد) شکر ۲۰۰ گرم (آب گرم، گلاب، زعفران بخارپز ۲۰۰ گرم)

توصیه

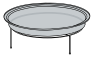
۱. آب، شکر، گلاب، زعفران بخارپز را در یک کاسه پیرکس مخلوط کرده، سپس روی صفحه گردان قرار داده و با ۹۰۰ وات در ۵ دقیقه شروع کرده، سپس بگذارید که سرد شود.
۲. آرد و روغن را در بشقاب کراستی مخلوط کنید تا به صورت خمیر در آید. مرکز بشقاب را خالی بگذارید (برای جلوگیری از سوختن)
۳. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا گذاشته و دکمه شروع را فشار دهید.
۴. پس از صدای بیپ خوب هم بزنید، مرکز بشقاب را خالی کرده و ادامه را فشار دهید.
۵. به محض اینکه فر بیپ کرد، فرایند آشپزی تمام شده است. آنرا بیرون آورده و مخلوط آب داغ، شکر، گلاب، زعفران بخار پز را به آن اضافه کنید.

کُد	خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	لوازم سطح سینی میله ای	مواد
P-3	**کتلت**	۰/۶-۰/۴	بشقاب کراستی روی صفحه میله ای بالا 	گوشت چرخ کرده کم چربی بره ۲۰۰ گرم سیب زمینی آب پز و رنده شده (آب را خالی کنید) ۱۰۰ گرم سیب زمینی خام و رنده شده (آب را خالی کنید) ۱۰۰ گرم پیاز رنده شده ۵۰ گرم نمک به اندازه کافی فلفل به اندازه کافی ادویه (پودر دارچین، زردچوبه و کاری ۱/۲ قاشق چایخوری) ۱ تخم مرغ روغن ۳۰ گرم

توصیه

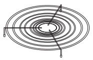
۱. گوشت بره چرخ کرده، سیب زمینی رنده کرده (خام و آب پز) و پیاز را در کاسه مناسب بریزید.
۲. نمک، فلفل، ادویه و تخم مرغ زده شده را به مخلوط قبلی اضافه کنید.
۳. خوب مخلوط کنید تا به صورت خمیر درآید.
۴. به صورت گوله های کوچک درآورید (هرکدام ۴۵ تا ۵۰ گرم)
۵. شکل آن را به بیضی تغییر داده و برای سرخ کردن سطحی صاف کنید.
۶. بشقاب کراستی را قبل از قرار دادن کتلت بر روی آن چرب کنید. با قلم مو روی کتلت ها روغن مالیده (آنها را چرب کنید) و کتلت ها را روی بشقاب کراستی قرار دهید.
۷. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار داده و شروع را فشار دهید.

فارسی

کد	خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	لوازم سطح سینی میله ای	مواد
P-4	**سبزی کوکو**	۰/۶-۰/۴	بشقاب کرستی روی صفحه میله ای بالا 	سبزی کوکو ۲۵۰ گرم (تره، جعفری، گشنیز، شنبلیله، شوید) آرد ۲۵ گرم تخم مرغ ۳ عدد بیکینگ پودر ۱۰ گرم نمک و فلفل و ادویه به اندازه لازم روغن ۲۵ تا ۳۰ گرم

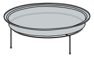
توصیه

۱. سبزیجات را در یک کاسه بریزید.
۲. ۳ تخم مرغ و آرد و بیکینگ پودر را به مخلوط اضافه کنید.
۳. نمک، فلفل و ادویه را اضافه کرده و خوب هم بزنید.
۴. بشقاب کرستی را چرب کنید.
۵. مواد را داخل بشقاب کرستی بریزید.
۶. بشقاب کرستی را روی صفحه میله ای بالا گذاشته و شروع را فشار دهید.
۷. پس از شنیدن صدای بیپ، دریچه را باز کرده و سطح غذا را چرب کنید.
۸. غذا را به ۴ بخش تقسیم کرده و آنرا در فر مایکروویو گذاشته و شروع را فشار دهید.
۹. غذا را پس از شنیدن صدای بیپ برگردانده و شروع را فشار دهید.

کد	خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	لوازم سطح سینی میله ای	مواد
P-5	**مرغ بریان (جوجه کباب شکم پر)**	۱/۵-۱/۳	صفحه میله ای پائین 	۱ مرغ کامل. ۱ فلفل سبز (پاپریکا) گیاه ادویه ای خرد شده ۳ قاشق غذاخوری. ۲۵ گرم روغن پیاز سرخ شده ۵۰ گرم

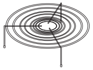
توصیه

۱. شکم مرغ را با گیاهان ادویه ای خرد شده و فلفل سبز پر کنید.
۲. سُس را تهیه کنید (آب پیاز ۱۰۰ گرم، آب لیمو ترش ۱۰۰ گرم، زعفران خبازیر ۱۰۰ گرم، روغن ۵۰ گرم، فلفل، نمک). سپس آنرا با سرنگ به همه قطعات جوجه مرغ تزریق کنید.
۳. روغن و باقیمانده سُس را با قلم مو به مرغ بمالید.
۴. جوجه را از سمت سینه در وسط شبکه پائین به طرف پائین قرار دهید.
۵. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید. و با قلم مو روغن بمالید.
۶. دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید.

کد	خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	لوازم سطح سینی میله ای	مواد
P-6	**کباب تابه ای**	۰/۵-۰/۳	بشقاب کرستی روی صفحه میله ای بالا 	۲۰۰ گرم گوشت چرخ کرده (گوسفند و بره) ۷۰ گرم پیاز رنده شده ۲ گوجه فرنگی (قاچ های گرد) نمک به اندازه لازم روغن ۲۵ گرم

توصیه

۱. گوشت چرخ کرده، پیاز رنده شده (پس از فشردن)، ادویه و نمک را مخلوط کنید.
۲. با دست هایتان شکل بدهید.
۳. تابه را از قبل از قرار دادن کباب بر روی آن با قلم مو چرب کنید.
۴. با قلم مو روی کباب روغن مالیده (آنها را چرب کنید) و روی بشقاب کرستی قرار دهید. ۲ عدد گوجه فرنگی (قاچ های گرد) را روی کباب ها بگذارید.
۵. بشقاب کرستی را روی صفحه میله ای بالا قرار داده و شروع را فشار دهید.
۶. پس از شنیدن صدای بیپ برگردانید و گوجه فرنگی ها را دوباره روی کباب بگذارید.
۷. دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید.

کد	خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	لوازم سطح سینی میله ای	مواد
P-7	**جوجه کباب**	۰/۷-۰/۵	صفحه میله ای بالا 	۶۰۰ گرم گوشت سینه مرغ زعفران ۵۰ گرم خبازیر ۷۰ گرم پیاز قاچ شده ۵۰ گرم آب لیمو ۵۰ گرم روغن نمک، فلفل، ادویه به اندازه لازم

توصیه

۱. سینه های مرغ را در سُس لیمو، پیاز، نمک، فلفل، آب زعفران و روغن بخوابانید. بگذارید ۱ ساعت بماند.
۲. سینه مرغ را به سیخ کشیده و روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.
۳. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید.
۴. دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید.

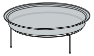
<table>
<tr><th>کُد</th><th>خوراک</th><th>اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)</th><th>لوازم سطح سینی میله ای</th><th>مواد</th></tr>
<tr><td rowspan="3">P-8</td><td>مرغ
(زرشک پلو)</td><td>۰/۸-۰/۵</td><td>بشقاب کراستی روی صفحه گردان
 </td><td>۲ قطعه جوجه ۴۸۰ گرم
پیاز سرخ شده ۵۰ گرم
رب گوجه فرنگی ۵۰ گرم
سیر ۱ قطعه
فلفل، نمک، ادویه به اندازه لازم
آب لیمو ۲۵ گرم
روغن ۳۰ گرم
آب ۱۰۰ گرم
زعفران بخارپز ۵۰ گرم</td></tr>
<tr><th colspan="4">توصیه</th></tr>
<tr><td colspan="4">۱. روغن را روی بشقاب کراستی بریزید.
۲. مرغ را با کارد بریده و سپس روی بشقاب کراستی قرار دهید.
۳. پیاز، رب گوجه فرنگی، نمک، فلفل، ادویه و آب لیمو را مخلوط کرده، زعفران را با آب در یک کاسه بخارپز کرده و سُس درست کنید سپس آنرا روی مرغ بریزید.
۴. روی صفحه گردان شیشه ای بگذارید. و دکمه شروع را فشار دهید.
۵. مرغ را پس از شنیدن صدای بیپ برگردانده و یک قاشق از سُس باقیمانده را روی آن بریزید و سپس دکمه شروع را فشار دهید.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">P-9</td><td>کته (پلو)</td><td>۰/۶-۰/۴</td><td>-</td><td>برنج ۴۰۰ گرم
آب ۸۰۰ گرم
نمک به اندازه لازم
روغن ۲۵ گرم - ۲ قاشق</td></tr>
<tr><th colspan="4">توصیه</th></tr>
<tr><td colspan="4">۱. آب، برنج، روغن و نمک را در یک کاسه مخلوط کنید.
۲. آنرا روی صفحه گردان شیشه ای قرار داده و شروع را فشار دهید.
۳. به محص اینکه فر بیپ کرد یک کپه درست کرده و سرپوش را ببندید.
۴. دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>کُد</th><th>خوراک</th><th>اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)</th><th>لوازم سطح سینی میله ای</th><th>مواد</th></tr>
<tr><td rowspan="3">P-10</td><td>شله زرد</td><td>۱/۰-۰/۷</td><td>-</td><td>۲۰۰ گرم برنج خیس
(نیم دانه خیس خورده)
۱۰۰۰ گرم آب
۳۵۰ گرم شکر
۱/۲ قاشق چایخوری زعفران
(بخارپز با ۵۰ گرم آب)
کره ۲۵ گرم
گلاب ۱۰۰ گرم</td></tr>
<tr><th colspan="4">توصیه</th></tr>
<tr><td colspan="4">۱. ۱۰۰۰ گرم آب و برنج را در یک کاسه بدون سرپوش مخلوط کنید.
(برنج باید برای ۲ تا ۸ ساعت در آب باقی بماند. سپس آب را خالی کرده و آنرا با دست مخلوط کنید تا برنج به صورت تکه های کوچک در آید)
۲. آنرا روی صفحه گردان شیشه ای قرار داده و شروع را فشار دهید.
۳. برنج را هم زده و له کنید سپس مواد دیگر را به محض اینکه فر بیپ کرد اضافه کنید. (زعفران باید با ۵۰ گرم آب مخلوط شده و بخار پز شود) آنها را خوب محلوط کرده و در فر بگذارید.
۴. دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید.</td></tr>
</table>

کد	خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	لوازم سطح سینی یا میله	مواد
P-11	**خوراک سبزیجات**	۱/۰-۱/۲	-	ساقه های کرفس ۱۰۰ گرم ساقه های کدو حلوائی ۱۰۰ گرم ساقه های گوجه فرنگی ۱۵۰ گرم ساقه های سیب زمینی ۱۰۰ گرم ساقه های پاپریکای رنگی ۱۰۰ گرم ساقه های هویج ۱۰۰ گرم پیاز قاچ شده ۱۵۰ گرم قارچ قاچ شده ۱۰۰ گرم سیر رنده شده ۳ قطعه رب گوجه فرنگی ۵۰ گرم آب لیمو ۵۰ گرم کره آب شده ۵۰ گرم آب ۱۰۰ گرم سینه مرغ خرد شده ۲۰۰ گرم سُس (مخلوط رب گوجه فرنگی، آب لیمو، روغن، آب، فلفل و نمک)

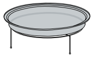
توصیه

۱. پیاز قاچ کرده. سینه مرغ خرد شده. کره آب شده و سیر رنده شده را در یک کاسه پیرکس شیشه ای مخلوط کنید.
۲. رب گوجه فرنگی، نمک، فلفل. زردچوبه و آب لیمو را برای درست کردن سُس مخلوط کرده و روی سبزیجات بریزید.
۳. همه سبزیجات را اضافه کرده و خوب مخلوط کنید. در ظرف را بگذارید.
۴. روی صفحه گردان شیشه ای قرار داده و شروع را فشار دهید.
۵. به محض اینکه فر بیپ کرد خوب هم بزنید.
۶. دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید.

کد	خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	لوازم سطح سینی یا میله	مواد
P-12	**سبزی سرخ کرده**	۰/۲-۰/۳	بشقاب کریستی روی صفحه میله یا بالا 	۵۰۰ گرم سبزی قورمه (تره فرنگی، جعفری فرنگی، شنبلیله) روغن ۱۰۰ گرم

توصیه

۱. سبزیجات را در بشقاب کریستی ریخته و به آن روغن اضافه کنید.
۲. بشقاب کریستی را روی صفحه میله یا بالا قرار داده و شروع را فشار دهید.
۳. پس از صدای بیپ هم بزنید و دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید.

کد	خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	لوازم سطح سینی یا میله	مواد
P-13	**پیاز داغ (پیاز سرخ کرده)**	۰/۱-۰/۳	بشقاب کریستی روی صفحه میله یا بالا 	پیاز قاچ شده ۱۵۰ گرم روغن ۳۰ گرم

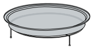
توصیه

۱. پیاز را به قاچ های بسیار نازکی قاچ کنید.
۲. قاچ ها را از هم جدا کنید.
۳. بشقاب کریستی را چرب کنید.
۴. ۲ قاشق روغن به پیازها اضافه کرده و مخلوط کنید.
۵. بشقاب کریستی را روی صفحه میله یا بالا قرار داده و شروع را فشار دهید.
۶. پس از صدای بیپ هم بزنید و دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید.

کد	خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	لوازم سطح سینی یا میله	مواد
P-14	**مافین**	۰/۵-۰/۷	-	آرد ۱۵۵ گرم شیر ۱۵۵ گرم کره آب شده ۶۰ گرم وانیل ۱/۸ قاشق چایخوری شکر ۶۰ گرم ۱ تخم مرغ زده شده بیکینگ پودر ۲ قاشق چایخوری خرده شکلات (ضد گرم شدن) ۷۵ گرم

توصیه

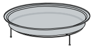
۱. توصیه می کنیم که فر را با استفاده از عملکرد پیش گرم کردن سریع به ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید.
۲. آرد و بیکینگ پودر را در کاسه بریزید.
۳. سپس شکر را به کاسه اضافه نمائید.
۴. آنها را با قاشق مخلوط کرده و یک سوراخ در داخل ایجاد کنید.
۵. تخم مرغ. شیر و وانیل را مخلوط کرده و در سوراخ بریزید. سپس کره خنک آب شده را به سوراخ اضافه کرده و آنرا مخلوط کنید.
۶. آنها را در قالب های مافین بریزید.
۷. قالب های مافین را روی صفحه گردان شیشه ای قرار داده و شروع را فشار دهید.

کد	خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	لوازم سطح سینی میله ای	مواد
P-15	شیرینی نخودچی	۰/۴-۰/۲	بشقاب کراستی روی صفحه میله ای پائین 	آرد نخود ۱۵۰ گرم شکر ۷۵ گرم روغن جامد ۵۰ گرم اندازه گیری شده هل له شده ۱ قاشق چایخوری پسته پوست کننده برای تزیین

توصیه

(توصیه می کنیم که فر را با استفاده از عملکرد پیش گرم کردن سریع به ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید)

۱. شکر و روغن را مخلوط کرده تا به صورت خامه یکدست در آید. سپس هل له شده و آرد نخود را اضافه کنید.
۲. این خمیره را ۳ بار خرد کنید.
۳. هنگامیکه خمیره به حالت چسبنده در آمد. آنرا در کیسه نایلونی برای ۲۴ ساعت در یخچال قرار دهید.
۴. سپس برای ۱ ساعت بیرون یخچال قرار دهید.
۵. هنگامیکه ترک های روی خمیره ظاهر شد. کمی روغن اضافه کنید.
۶. قدری آرد نخود را روی بشقاب کراستی بپاشید.
۷. خمیره را با غلطک به ضخامت ۱ سانتی متر صاف کنید.
۸. فر را با استفاده از عملکرد پیش گرم کردن فوری به دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد پیش گرم نمائید.
۹. از قالب مخصوص شیرینی نخودچی روی نخود استفاده کرده و نصف پسته پوست کننده را در آن قالب کنید یا می توانید نخود را به صورت گلوله درآورده و پسته پوست کننده را در آن قالب کنید.
۱۰. سپس بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.
۱۱. P-15 را انتخاب کرده و دکمه شروع را فشار دهید.
۱۲. در پایان بایستی بگذارید برای ۳ ساعت خنک شود.

کد	خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	لوازم سطح سینی میله ای	مواد
P-16	شیرینی بهشتی	۰/۴-۰/۲	بشقاب کراستی روی صفحه میله ای پائین 	روغن مایع ۱۵۰ گرم آرد به مقدار لازم (بنابه دست به چسبد) شکر ۱۵۰ گرم وانیل ۱/۴ قاشق چایخوری پودر کاکائو مقداری زعفران ۱ قاشق چایخوری

توصیه

(توصیه می کنیم که فر را با استفاده از عملکرد پیش گرم کردن سریع به ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید)

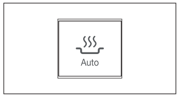
۱. روغن را با شکر مخلوط کنید. بایستی دوباره به صورت جامد به رنگ خامه و کشدار درآید. سپس وانیل را اضافه کنید.
* می توانید این نوع شیرینی را با زعفران یا کاکائو یا ساده درست کنید.
* اگر از شیرینی رنگی خوشتان می آید. آنوقت قدری زعفران یا کاکائو را بعد از افزودن وانیل اضافه کنید.
۲. پس از مخلوط کردن آنها. آرد را اضافه کنید.
۳. این خمیره بایستی کاملاً نرم باشد تا بتوانید از قیف در شود یا برای اینکه به دست نچسبد آرد اضافه کنید. سپس خمیره را پهن کرده و شکل دهید. خمیره را با قیف ریخته و روی بشقاب کراستی به شکل شکوفه درآورید.
۴. فر را با استفاده از عملکرد پیش گرم کردن فوری به دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد پیش گرم نمائید.
۵. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.
۶. P-16 را انتخاب کرده و دکمه شروع را فشار دهید.

استفاده از ویژگی گرم کردن دوباره خودکار

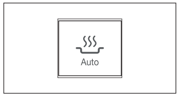
این چهار ویژگی گرم کردن دوباره خودکار (Auto) چهار مدت آشپزی از قبل برنامه ریزی شده را ارائه می کند. لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.
می توانید اندازه وعده غذائی را با فشردن دکمه های (Λ) و (V) تنظیم کنید.

☛ فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

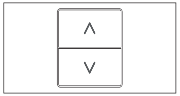
دریچه را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.



۱. دکمه **گرم کردن دوباره خودکار** (Auto) را فشار دهید.



۲. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با فشردن دکمه **گرم کردن دوباره خودکار** (Auto) انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید.



۳. اندازه وعده غذائی را با فشردن دکمه های (Λ) و (V) انتخاب کنید.

۴. دکمه **شروع** (◇) را فشار دهید.

نتیجه : غذا برطبق تنظیم برنامه ریزی شده انتخابی پخته می شود.

- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

جدول زیر نمایشگر برنامه ها، مقادیر، مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب دوباره گرم کردن و آشپزی خودکار مختلف می باشد. برنامه های شماره ۱ و ۲ فقط با انرژی مایکروویو کار می کنند.
برنامه های شماره ۳ و ۴ با ترکیبی از مایکروویوها و هواپزی کار می کنند.

کُد	خوراک	اندازه خوراک	مدت انتظار	توصیه ها
۱.	**خوراک آماده** (سرد شده)	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم ۵۰۰ تا ۵۵۰ گرم	۳ دقیقه	روی یک بشقاب سرامیکی قرار داده و با ورقه چسبان مایکروویو بپوشانید. این برنامه برای خوراک هائی مناسب است که شامل ۳ جزء باشند (یعنی گوشت با سُس، سبزیجات و خوراک فرعی از قبیل سیب زمینی، برنج و پاستا).
۲.	**سوپ/سُس** (سرد شده)	۲۰۰ تا ۲۵۰ میلی لیتر ۳۰۰ تا ۳۵۰ میلی لیتر ۴۰۰ تا ۴۵۰ میلی لیتر ۵۰۰ تا ۵۵۰ میلی لیتر ۶۰۰ تا ۶۵۰ میلی لیتر ۷۰۰ تا ۷۵۰ میلی لیتر	۲ تا ۳ دقیقه	در یک بشقاب یا کاسه سوپ سرامیکی عمیق ریخته و در طول گرم کردن با سرپوش پلاستیکی بپوشانید. به محض اینکه فر بیپ کرد، سوپ را هم بزنید (هنگامیکه دریچه را باز می کنید، فر به کار ادامه داده و متوقف می شود). قبل و بعد از مدت باقی ماندن با احتیاط هم بزنید.
۳.	**پیتزای یخ زده**	۳۰۰ تا ۴۰۰ گرم ۴۵۰ تا ۵۵۰ گرم ۶۰۰ تا ۷۰۰ گرم	-	یک پیتزای یخ زده (۱۸- درجه سانتی گراد) را روی صفحه میله ای پایین قرار داده. دو پیتزای یخ زده را روی صفحه میله ای پائین و بالا قرار دهید.
۴.	**رُل های نان یخ زده**	۱۰۰ تا ۱۵۰ گرم (۲ قطعه) ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم (۴ قطعه) ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم (۶ قطعه) ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم (۸ قطعه)	۳ تا ۵ دقیقه	۲ تا ۶ رُل نان یخ زده (۱۸- درجه سانتی گراد) را به صورت دایره روی صفحه پائین قرار دهید. ۸ رُل نان یخ زده را به همین صورت روی صفحه پائین و بالا قرار دهید. این برنامه برای محصولات نانوائی یخ زده کوچک از قبیل رُل های نان، رُل های چی باتا و بگت های کوچک مناسب است.

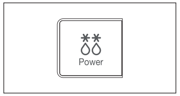
استفاده از ویژگی خیز زدائی پرقدرت

ویژگی خیز زدائی پرقدرت (Power) به شما امکان می دهد تا گوشت، مرغ، ماهی، نان، کیک و میوه را خیز زدائی کنید. مدت خیز زدائی و میزان وزن به طور خودکار تنظیم می شود. شما صرفاً برنامه و وزن را انتخاب می کنید.

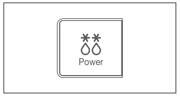
فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

درپچه را باز کنید. غذای خیز زده را روی یک سرامیک در مرکز صفحه گردان قرار دهید. درپچه را ببندید.

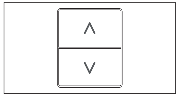
۱. دکمه **خیز زدایی پرقدرت** (Power) را فشار دهید.



۲. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با فشردن دکمه **خیز زدایی پرقدرت** (Power) انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید.



۳. وزن غذا را با فشردن دکمه های (⋀) و (⋁) انتخاب کنید.



۴. دکمه **شروع** (◇) را فشار دهید.

نتیجه :

- خیز شروع به آب شدن می کند.
- در طول آب شدن خیز صدای بیپ می کند تا به شما یادآوری کند که غذا را وارونه کنید.

۵. دکمه **شروع** (◇) را برای خاتمه خیز زدائی دوباره فشار دهید.

نتیجه : هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

می توانید خیز غذا را به طور دستی آب کنید. برای اینکار، عملکرد مایکروویو را با میزان نیروی ۱۸۰ وات انتخاب کنید. برای جزئیات بیشتر به بخش تحت عنوان "خیز زدائی" در صفحه ۳۴ مراجعه نمائید.

جدول زیر نمایشگر برنامه ها. مقادیر، مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب برای برنامه های خیز زدائی پرقدرت مختلف می باشد. همه نوع مواد بسته بندی را قبل از خیز زدائی جدا کنید. گوشت، مرغ و ماهی را روی یک بشقاب شیشه ای مسطح قرار داده. نان و کیک را روی کاغذ آشپزخانه بپیچینید.

کد	خوراک	اندازه خوراک	مدت انتظار	توصیه ها
۱.	**گوشت**	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۲۰ تا ۹۰ دقیقه	لبه ها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد. گوشت را برگردانید. این برنامه برای گوشت گوساله، بره، خوک، استیک، گوشت با استخوان و گوشت خردشده مناسب است.
۲.	**مرغ**	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۲۰ تا ۹۰ دقیقه	سر ران ها و بال ها را با کاغذ آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد. مرغ را برگردانید. این برنامه برای مرغ کامل به اضافه قطعات مرغ مناسب است.
۳.	**ماهی**	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۲۰ تا ۸۰ دقیقه	دم ماهی کامل را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد. ماهی را برگردانید. این برنامه برای ماهی کامل به اضافه فیله های ماهی مناسب است.
۴.	**نان/کیک**	۱۲۵ تا ۱۰۰۰ گرم	۱۰ تا ۶۰ دقیقه	به محض اینکه فر صدای بیپ کرد. نان را به صورت افقی روی یک قطعه کاغذ آشپزخانه گذاشته و برگردانید. نه محض اینکه فر صدای بیپ کرد. کیک را روی یک بشقاب سرامیکی گذاشته و در صورت امکان برگردانید. (هنگامیکه درپچه را باز می کنید. فر به کار ادامه داده و متوقف می شود). این برنامه برای همه نوع نان. به صورت برشی یا کامل به اضافه رُل های نان و بگت مناسب است. رُل های نان را به صورت دایره قرار دهید. این برنامه برای انواع کیک تخمیر شده، بیسکویت، کیک پنیری و شیرینی پفی مناسب است. این برنامه برای شیرینی کوتاه/پوسته دار، کیک های میوه و خامه ای و کیک هائی که روکش شکلاتی دارند مناسب نیست.

CE286_HAC_DE68-04141A_FA.indd 22 6/18/2012 5:07:13 PM

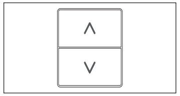
کد	خوراک	اندازه خوراک	مدت انتظار	توصیه ها
۵.	**میوه**	۱۰۰ تا ۶۰۰ گرم	۵ تا ۲۰ دقیقه	میوه ها را به طور یکدست روی یک ظرف شیشه ای مسطح پخش کنید. این برنامه برای همه نوع میوه مناسب است.

استفاده از ویژگی کافه تریا

با ویژگی کافه تریا ()، مدت آشپزی به طور خودکار تنظیم می شود. ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار داده و درپوش را ببندید.

۱. دکمه **کافه تریا** () را فشار دهید.

۲. نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه **کافه تریا** () انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید.



۳. وزن غذا را با فشردن دکمه های (∧) و (∨) انتخاب کنید.

۴. دکمه **شروع** () را فشار دهید.

<u>نتیجه :</u> غذا برطبق تنظیم برنامه ریزی شده انتخابی پخته می شود.

- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

جدول زیر برنامه های خودکار برای گرم کردن مجدد نوشیدنی ها و یخ زدایی و گرم کردن کیک یخ زده را عرضه می کند.

این جدول حاوی مقدار، مدت باقی ماندن و توصیه های مربوطه می باشد.

برنامه شماره ۱ از حالت فقط مایکروویو استفاده می کند. برنامه شماره ۲ از ترکیبی از حالت مایکروویو و هواپزی استفاده می کند.

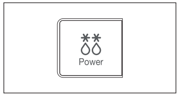
کُد	خوراک	اندازه خوراک	مدت انتظار	توصیه ها
۱.	**نوشیدنی ها** (قهوه، شیر، چای، آب به دمای اتاق)	۱۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان) ۳۰۰ میلی لیتر (۲ فنجان) ۴۵۰ میلی لیتر (۳ فنجان) ۶۰۰ میلی لیتر (۴ فنجان)	۱ تا ۲ دقیقه	مایع را در فنجان های سرامیک ریخته و به طور درباز دوباره گرم کنید. یک فنجان در مرکز، ۲ فنجان در دو سمت مقابل و ۳ یا ۴ فنجان را به صورت دایره قرار دهید. بگذارید در فر مایکروویو باقی بمانند. نوشیدنی ها را قبل و بعد از مدت انتظار هم بزنید. هنگام بیرون آوردن فنجان ها مراقب باشید (به دستورات ایمنی برای مایعات مراجعه کنید).
۲.	**کیک یخ زده**	۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم ۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم ۶۰۰ تا ۷۰۰ گرم ۸۰۰ تا ۹۰۰ گرم ۱۰۰۰ تا ۱۱۰۰ گرم ۱۲۰۰ تا ۱۳۰۰ گرم	۵ تا ۲۵ دقیقه	کیک یخ زده را در وسط قرار دهید، تکه های کیک یخ زده را به صورت دایره روی صفحه میله ای پایین قرار دهید. صفحه میله ای را در وسط فر یا صفحه گردان قرار دهید. کیک با کمک هواپزی گرم و برشته می شود. این برنامه برای کیک (گرد) و تکه های کیک مناسب است، از قبیل کیک میوه با رویه کرامبل، کیک استروزل یا کیک با دانه های خشخاش. این برنامه برای کیک خامه ای و کیک با روکش شکلاتی مناسب نیست.

آشپزی چند مرحله ای

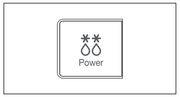
فر مایکروویو را می توان طوری برنامه ریزی کرد تا غذا را در سه مرحله بپزد (حالت هواپزی، مایکروویو + هواپزی و پیش گرم کردن سریع را می توان در آشپزی چند مرحله ای به کار برد). مثال: می خواهید از یخ زدائی پرقدرت استفاده کرده و غذا را بدون تنظیم مجدد بعد از هر مرحله بپزید. بنابراین می توانید یک مرغ ۱/۸ کیلوگرمی را در سه مرحله یخ زدائی کرده و بپزید:

- یخ زدائی
- آشپزی با مایکروویو برای ۳۰ دقیقه
- کباب کردن برای ۱۵ دقیقه

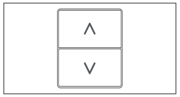
☛ یخ زدائی بایستی مرحله اول باشد. از ترکیبی و کباب پز تنها می توان یکبار در حین دو مرحله باقیمانده استفاده نمود. با این حال می توان از مایکروویو دوبار استفاده نمود (در دو سطح نیروی متفاوت).



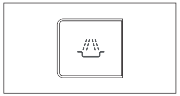
۱. دکمه **یخ زدایی پرقدرت** (Power) را فشار دهید.



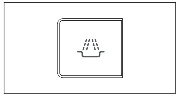
۲. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با فشردن دکمه **یخ زدایی پرقدرت** (Power) انتخاب کنید.



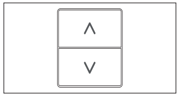
۳. وزن را با فشردن دکمه های (∧) و (∨) به دفعات مناسب تنظیم کنید (در این مثال، ۱۸۰۰ گرم).



۴. دکمه **مایکروویو** را فشار دهید.

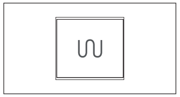


۵. میزان نیروی مایکروویو را با فشردن دکمه **مایکروویو** برای انتخاب سطح نیروی مناسب تنظیم کنید (در این مثال، ۴۵۰ وات).

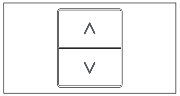


۶. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های (∧) و (∨) تنظیم کنید (در این مثال، ۳۰ دقیقه).

۷. دکمه **منقل** (᠎ᥙᥙ) را فشار دهید.



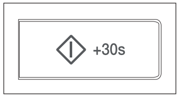
۸. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های (∧) و (∨) تنظیم کنید
(در این مثال، ۱۵ دقیقه).



۹. دکمه **شروع** (◇) را فشار دهید.

نتیجه : آشپزی شروع می شود:

• هنگامیکه پخت خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.



فارسی

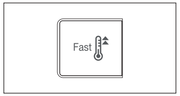
پیش گرم کردن سریع فر

برای آشپزی هواپزی، توصیه می شود که فر را قبل از قرار دادن غذا در آن به دمای مناسب پیش گرم کنید. هنگامیکه فر به دمای درخواست شده رسید. این دما برای تقریباً ۱۰ دقیقه حفظ می شود؛ سپس به طور خودکار خاموش می شود.

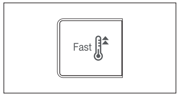
کنترل کنید که المانت گرم کننده در وضعیت صحیح برای نوع آشپزی که لازم دارید قرار داشته باشد.

۱. دکمه **پیش گرم کردن سریع** (Fast) را فشار دهید.

نتیجه: نشانه های زیر نمایش داده می شوند:
۲۲۰ درجه سانتی گراد (دما)



۲. دکمه **پیش گرم کردن سریع** (Fast) را یکبار یا بیشتر برای تنظیم دما فشار دهید.
(دما : ۲۲۰، ۲۰۰، ۱۸۰، ۱۶۰، ۱۴۰، ۱۰۰، ۴۰ درجه سانتی گراد)



۳. دکمه **شروع** (◇) را فشار دهید.

نتیجه: فر به دمای درخواست شده پیش گرم می شود.

• مدت های نمایش داده شده ۸ ثانیه برای حالت آشپزی انتخاب شده و ۲ ثانیه برای دمای از پیش تنظیم شده به ترتیب می باشد.

مثال) در حالت پیش گرم کردن سریع در ۲۰۰ درجه سانتی گراد

(برای ۸ ثانیه نمایش داده می شود)

(برای ۲ ثانیه نمایش داده می شود)

• به محض رسیدن به دمای پیش تنظیم شده. فر ۶ بار صدای بیپ کرده و این دما برای ۱۰ دقیقه حفظ می شود.

• بعد از ۱۰ دقیقه، ۴ بار صدای بیپ کرده و عملکرد متوقف می شود.

در صورتیکه دمای داخلی به دمای پیش تنظیم شده رسیده باشد. ۶ بار صدای بیپ می کند و دما و دمای از پیش تنظیم شده برای ۱۰ دقیقه حفظ می شود.

اگر مایلید که دمای کنونی داخل فر را بدانید. دکمه **پیش گرم کردن سریع** (Fast) را فشار دهید.

فارسی

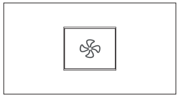
آشپزی توسط هواپز

حالت هواپز به شما امکان می دهد تا غذا را به همان صورت فر مرسوم بپزید. از حالت مایکروویو استفاده نمی شود. می توانید دما را بنابر مقتضیات از ۴۰ تا ۲۲۰ درجه سانتی گراد و در هشت سطح از قبل تنظیم شده، تنظیم کنید. حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.

برای پیش گرم کردن سریع فر، به صفحه ۲۵ مراجعه نمائید.

- همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید، چون بسیار داغ خواهند بود.
- اگر از صفحه میله ای پائین استفاده کنید، نتیجه آسپزی و برشته کردن بهتر خواهد بود.

کنترل کنید که المنت گرم کردن در وضعیت افقی بوده و صفحه گردان سرجایش باشد. دیرچه را باز کرده و ظرف را روی صفحه میله ای پائین گذاشته و روی صفحه گردان قرار دهید.

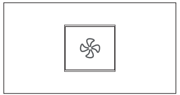


۱. دکمه **هواپزی** را فشار دهید.

نتیجه: نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

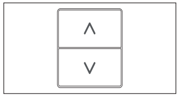
(حالت هواپزی)

۲۲۰ درجه سانتی گراد (دما)



۲. دکمه **هواپزی** را یکبار یا بیشتر برای تنظیم دما فشار دهید.

(دما: ۲۲۰، ۲۰۰، ۱۸۰، ۱۶۰، ۱۴۰، ۱۰۰، ۴۰ درجه سانتی گراد)



۳. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های (∧) و (∨) تنظیم کنید.

۴. دکمه **شروع** را فشار دهید.

نتیجه: آشپزی شروع می شود:

- مدت های نمایش داده شده ۸ ثانیه برای حالت آشپزی از پیش تنظیم شده و ۲ ثانیه برای دمای از پیش تنظیم شده به ترتیب می باشد.

مثال) ۳۰ ثانیه مدت آشپزی در ۲۰۰ درجه سانتی گراد

(برای ۸ ثانیه نمایش داده می شود)

(برای ۲ ثانیه نمایش داده می شود)

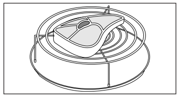
- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

اگر مایلید که دمای کنونی داخل فر را بدانید. دکمه **پیش گرم کردن سریع** (Fast) را فشار دهید.

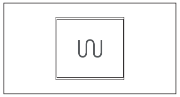
کباب کردن

منقل به شما امکان می دهد تا غذا را بدون استفاده از مایکروویو. بطور سریع گرم و برشته کنید.

- همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.
- اگر از صفحه میله ای بالا استفاده کنید. نتیجه آشپزی و کباب کردن بهتر خواهد بود.



۱. دیرچه را باز کرده و غذا را روی صفحه میله ای قرار دهید.

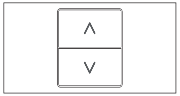


۲. دکمه **منقل** را فشار دهید.

نتیجه: نشانگرهای زیر نمایان می شوند:

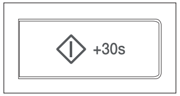
(حالت منقل)

- می توانید دمای منقل را تنظیم کنید.



۳. مدت کباب پزی را با فشردن دکمه های (∧) و (∨) تنظیم کنید.

- حداکثر مدت کباب پزی ۶۰ دقیقه می باشد.



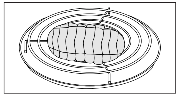
۴. دکمه **شروع** را فشار دهید.

نتیجه: کباب کردن شروع می شود.

- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

انتخاب ملحقات

هواپزی مرسوم نیاز به ظروف خوراکپزی دارد. با این حال بایستی صرفاً از ظروفی استفاده کنید که در فر عادی استفاده می کنید.



محفظه هائی که برای مایکروویو مناسب هستند معمولاً برای هواپزی مناسب نمی باشند؛ از محفظه های پلاستیکی، بشقاب، فنجان کاغذی، حوله و غیره استفاده نکنید.

اگر مایلید یک حالت آشپزی ترکیبی را انتخاب کنید (مایکروویو و منقل یا هواپزی)، فقط از ظروفی استفاده کنید که برای مایکروویو و فر مناسب می باشند.

برای جزئیات بیشتر در مورد ظروف و وسائل خوراکپزی مناسب، به راهنمای ظروف خوراکپزی در صفحه ۲۹ مراجعه نمائید.

فارسی

ترکیب مایکروویو و منقل

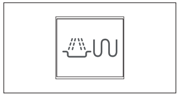
می توانید برای آشپزی سریع و در آن واحد برشته کردن. از آشپزی ترکیبی با مایکروویو و منقل نیز استفاده کنید.

همیشه از ظروف خوراکپزی که برای مایکروویو و فر مناسب هستند استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیکی ایده آل هستند چون به اشعات مایکروویو امکان می دهند که به طور یکدست به غذا رسوخ کنند.

همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.

می توانید با استفاده از صفحه میله ای بالا، نتیجه آشپزی و کباب کردن را بهبود دهید.

درپخت را باز کنید. غذا را روی صفحه میله ای قرار دهید که برای خوراکی که می پزید مناسب تر است. صفحه میله ای را روی صفحه گردان قرار دهید. درپخت را ببندید.

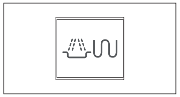


۱. دکمه **مایکروویو + منقل** () را فشار دهید.

نتیجه : نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

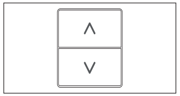
(حالت ترکیب مایکروویو و منقل)

۶۰۰ وات (نیروی خروجی)



۲. میزان نیروی مناسب را توسط فشردن دکمه **مایکروویو + منقل** () انتخاب کرده تا اینکه نیروی خروجی مربوطه نمایان شود (۳۰۰ تا ۶۰۰ وات).

• می توانید دمای منقل را تنظیم کنید.



۳. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های (∧) و (∨) تنظیم کنید.

• حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.

۴. دکمه **شروع** () را فشار دهید.

نتیجه :

• آشپزی ترکیبی شروع می شود.

• هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

ترکیب مایکروویو و هواپز

آشپزی ترکیبی از انرژی مایکروویو و گرمای هواپز استفاده می کند. نیازی به پیش گرم کردن نیست چون انرژی مایکروویو فوراً موجود است.

بسیاری از خوراک ها را می توان در حالت ترکیبی پخت. مخصوصاً:

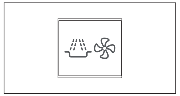
- گوشت و مرغ بریان
- پای و کیک
- خوراک تخم مرغ و پنیر

همیشه از ظروف خوراکپزی که برای مایکروویو و فر مناسب هستند استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیکی ایده آل هستند چون به اشعات مایکروویو امکان می دهند که به طور یکدست به غذا رسوخ کنند.

همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.

اگر از صفحه میله ای پائین استفاده کنید. نتیجه آسپزی و برشته کردن بهتر خواهد بود.

درپخت را باز کنید. خوراک را روی صفحه گردان یا صفحه میله ای پائین قرار دهید که سپس بایستی روی صفحه گردان قرار داده شود. درپخت را ببندید.



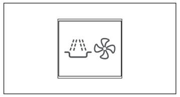
۱. دکمه **مایکروویو + هواپز** () را فشار دهید.

نتیجه : نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

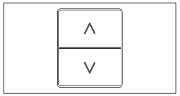
(حالت ترکیب مایکروویو و هواپز)

۶۰۰ وات (نیروی خروجی: در ظرف ۲ ثانیه به دمای زیر تغییر می کند)

۲۲۰ درجه سانتی گراد (دما)

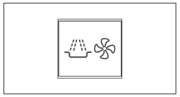


۲. دما را با فشردن دکمه **مایکروویو + هواپز** () انتخاب کنید.
(دما : ۲۲۰، ۲۰۰، ۱۸۰، ۱۶۰، ۱۴۰، ۱۰۰، ۴۰ درجه سانتی گراد)



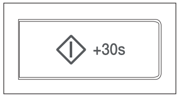
۳. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های (∧) و (∨) تنظیم کنید.

• حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.



۴. میزان نیروی مناسب را توسط فشردن دکمه **مایکروویو + هواپز** () تنظیم کرده تا اینکه نیروی خروجی مربوطه نمایان شود (۶۰۰، ۴۵۰، ۳۰۰، ۱۸۰، ۱۰۰ وات).

۵. دکمه **شروع** () را فشار دهید.



نتیجه :

- آشپزی ترکیبی شروع می شود.
- فر به دمای لازم گرم شده و سپس آشپزی مایکروویو ادامه پیدا می کند تا اینکه آشپزی تمام شود.
- مدت های نمایش داده شده ۸ ثانیه برای حالت آشپزی از پیش تنظیم شده و ۲ ثانیه برای دمای از پیش تنظیم شده به ترتیب می باشد.

مثال) ۳۰ ثانیه مدت آشپزی در ۲۰۰ درجه سانتی گراد

(برای ۸ ثانیه نمایش داده می شود)

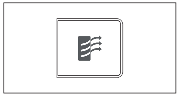
(برای ۲ ثانیه نمایش داده می شود)

- هنگامیکه پخت خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

اگر مایلید که دمای کنونی داخل فر را بدانید. دکمه **پیش گرم کردن سریع** (Fast) را فشار دهید.

استفاده از ویژگی بوزدایی

از این ویژگی بعد از آشپزی خوراک بودار استفاده کنید یا هنگامیکه مقدار زیادی دود در داخل فر وجود دارد.
ابتدا داخل فر را تمیز کنید.



دکمه **بوزدایی** () را بعد از خاتمه تمیز کردن فشار دهید. صدای چهار بیپ را خواهید شنید.

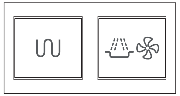
برای بوزدایی مدت ۵ دقیقه منظور شده است.

می توانید مدت **بوزدایی** را توسط فشردن دکمه +30s تنظیم کنید.

حداکثر مدت بوزدایی ۱۵ دقیقه می باشد.

قفل ایمنی فر مایکروویو

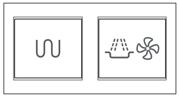
فر مایکروویو شما مجهز به برنامه ویژه ایمنی کودکان می باشد که به فر امکان می دهد قفل شود تا کودکان و اشخاصی که با آن آشنائی ندارند نتوانند آنرا به طور اتفاقی راه بیاندازند.
فر را می توان در هر زمان قفل کرد.



۱. دکمه **منقل** () و **مایکروویو + هواپز** () را در آن واحد (درحدود سه ثانیه) فشار دهید.

نتیجه :

- فر قفل می شود.
- نشانگر "L" نمایش داده می شود.

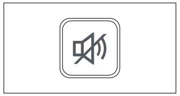


۲. برای باز کردن قفل فر. دکمه های **منقل** () و **مایکروویو + هواپز** () را در آن واحد (درحدود سه ثانیه) دوباره فشار دهید.

نتیجه : می توان از فر به صورت عادی استفاده کرد.

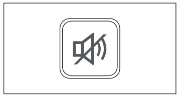
استفاده از صدا روشن/خاموش

هر وقت که خواستید می توانید صدا را روشن/خاموش کنید.



۱. دکمه های **صدا روشن/خاموش** () را فشار دهید..

نتیجه : فر برای اعلام خاتمه عملکرد بیپ نمی کند.



۲. برای روشن/خاموش کردن دوباره صدا. دکمه های **صدا روشن/خاموش** () را دوباره فشار دهید.

نتیجه : فر به طور عادی کار می کند.

راهنمای ظرف خوراکپزی

برای پختن غذا در فر مایکروویو، اشعات مایکروویو بایستی بدون اینکه توسط ظرف استفاده شده منعکس یا جذب شوند، بتوانند به غذا رسوخ کنند.

بنابراین بایستی در انتخاب ظرف خوراکپزی مراقب بود. اگر علامت روی ظرف نشان می دهد که برای مایکروویو مناسب است، لازم نیست نگران باشید.

جدول زیر انواع گوناگون ظرف خوراکپزی و اینکه آیا و چگونه بایستی در فر مایکروویو استفاده شوند را ذکر می کند.

ظرف خوراکپزی	مناسب برای مایکروویو	نظرات
ورقه آلومینیمی	✓ ✗	می توان به اندازه های کوچک برای محافظت از زیاد پخته شدن بعضی قسمت ها استفاده کرد. اگر ورقه زیاد به دیواره فر نزدیک باشد یا از ورقه زیادی استفاده شود ممکن است موجب قوس برقی شود.
بشقاب کراست	✓	برای بیش از ۸ دقیقه پیش گرم نکنید.
ظروف چینی و سفالی	✓	ظروف چینی، سفالی، لعاب دار و چینی استخوانی معمولاً مناسب بوده مگراینکه با لبه فلزی تزئین شده باشند.
ظروف یکبار مصرف مقوای پلی استر	✓	برخی خوراک های یخ زده در این ظروف بسته بندی می شوند.
بسته بندی خوراک سریع (فست فود)		
• فنجان های پلی استیرن	✓	می توان برای گرم کردن غذا استفاده کرد. زیاد گرم کردن ممکن است موجب آب شدن پلی استیرن شود.
• کیسه کاغذی یا روزنامه	✗	ممکن است آتش بگیرند.
• کاغذ بازیابی یا تزئینات فلزی	✗	ممکن است موجب قوس برقی شوند.
ظرف شیشه ای		
• ظرف از فر به سر میز	✓	می توان استفاده کرد، مگر اینکه تزئینات فلزی داشته باشند.
• ظرف شیشه ای ظریف	✓	می توان برای گرم کردن غذا یا مایعات استفاده کرد. شیشه ظریف اگر به طور ناگهانی گرم شود ممکن است بشکند یا ترک بردارد.
• ظروف شیشه ای	✓	بایستی درپوش را برداشت. فقط برای گرم کردن مناسب است.
فلز		
• ظروف	✗	ممکن است موجب قوس برقی یا آتشسوزی شوند.
• گره های فلزی کیسه فریزر	✗	
کاغذ		
• بشقاب، فنجان، دستمال سفره و کاغذ آشپزخانه	✓	برای مدت های کوتاه آشپزی و گرم کردن. همچنین برای جذب رطوبت اضافی.
• کاغذ بازیابی شده	✗	ممکن است موجب قوس برقی شوند.
پلاستیک		
• محفظه ها	✓	مخصوصاً اگر ترموپلاستیک مقاوم در مقابل گرما باشند. برخی پلاستیک های دیگر ممکن است تاب بردارند یا تغییر رنگ دهند. از پلاستیک ملامین استفاده نکنید.
• ورقه چسبنده	✓	می توان برای حفظ رطوبت استفاده کرد. نباید با غذا تماس پیدا کند. هنگام برداشت لایه مراقب باشید چون بخار داغ خارج خواهد شد.
• کیسه های فریزر	✓ ✗	حتی اگر قابل جوشیدن یا برای فر مقاوم باشند. نبایستی کیپ باشند. در صورت لزوم با چنگال سوراخ کنید.
کاغذ مومی یا مقاوم در برابر چربی	✓	می توان برای حفظ رطوبت و جلوگیری از پاشیده شدن استفاده کرد.

✓ : توصیه شده
✓✗ : مراقب باشید
✗ : غیرایمن

فارسی

فارسی

راهنمای آشپزی

مایکروویو

انرژی مایکروویو در واقع به غذا نفوذ کرده، توسط آب، چربی و محتوای قندی آن جذب می شود.
اشعه های مایکروویو موجب حرکت سریع مولکول های غذا می شوند. حرکت سریع این مولکول ها اصطکاک ایجاد کرده و موجب گرم و پخته شدن غذا می شوند.

آشپزی

ظرف خوراکپزی برای آشپزی با مایکروویو:
ظرف خوراکپزی بایستی به انرژی مایکروو امکان دهد تا برای حداکثر کارآئی از آن عبور کند. اشعه مایکروویو توسط فلزات از قبیل فولاد ضدزنگ، آلومینیم و مس منعکس می شود ولی می تواند به سرامیک، شیشه، چینی و پلاستیک به اضافه کاغذ و چوب نفوذ کند. بنابراین هرگز نبایستی غذا را در محفظه های فلزی پخت.

غذا مناسب برای آشپزی با مایکروویو:
بسیاری انواع غذا برای آشپزی با مایکروویو مناسب هستند، از قبیل سبزیجات تازه یا یخ زده، میوه، پاستا، برنج، غلات، بقولات، ماهی و گوشت. سُس، کاستارد، سوپ، پودینگ بخارپز، کنسرو و چات نی را نیز می توان در فر مایکروویو پخت. به طور کلی، آشپزی با مایکروویو برای هرنوع غذائی که معمولاً روی اجاق آماده می شود مناسب است. برای مثال کره یا شکلات آب شده (به فصل نکات، روش ها و راهنمائی ها مراجعه نمائید).

پوشاندن در حین آشپزی
پوشاندن غذا در حین آشپزی بسیار اهمیت دارد چون آب تبخیر شده به صورت بخار جمع شده و به روند آشپزی کمک می کند. غذا را می توان به روش های مختلف پوشاند. برای مثال با بشقاب سرامیک، سرپوش پلاستیکی یا لایه چسبنده مناسب مایکروویو.

مدت انتظار
پس از اینکه آشپزی تمام شد، مدت باقی ماندن غذا اهمیت دارد چون به دما امکان می دهد تا در سرتاسر خوراک یکسان شود.

راهنمای آشپزی برای سبزیجات یخ زده

از یک کاسه پیرکس شیشه ای مناسب با درپوش استفاده کنید. برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید
- به جدول مراجعه شود. به پختن ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود.
دوبار در طول آشپزی و یک بار بعد از آشپزی هم بزنید. بعد از آشپزی نمک، ادویه جات گیاهی یا کره اضافه کنید. در طول مدت باقی ماندن بپوشانید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
اسفناج	۱۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۶-۵	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
بروکلی	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۹-۸	۳-۲	۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
نخود	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸-۷	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
لوبیای سبز	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸/۵-۷/۵	۳-۲	۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (هویج/نخود/ذرت)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸-۷	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (سبک چینی)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸/۵-۷/۵	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.

CE286_HAC_DE68-04141A_FA.indd 30 6/18/2012 5:07:27 PM

فارسی

راهنمای آشپزی برای برنج و پاستا

برنج : از یک کاسه پیرکس شیشه ای بزرگ با درپوش استفاده کنید - حجم برنج در حین آشپزی دو برابر می شود. با سرپوش بپزید.
پس از اینکه مدت آشپزی تمام شد. قبل از مدت قرار دادن هم بزنید و نمک یا ادویه جات گیاهی و کره اضافه نمائید.
نکته: ممکن است که برنج بعد از خاتمه مدت آشپزی همه آب را جذب نکرده باشد.

پاستا : از یک کاسه پیرکس شیشه ای بزرگ استفاده کنید. آب جوشان و کمی نمک اضافه کرده و خوب هم بزنید. به صورت سرباز بپزید.
گهگاه در طول آشپزی و بعد از آن هم بزنید. در طول مدت قرار دادن پوشانده و آب را بعد از آن تخلیه کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
برنج سفید (جوش زده)	۲۵۰ گرم ۳۷۵ گرم	۹۰۰ وات	۱۶-۱۵ ۱۸/۵-۱۷/۵	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج قهوه ای (جوش زده)	۲۵۰ گرم ۳۷۵ گرم	۹۰۰ وات	۲۱-۲۰ ۲۳-۲۲	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج مخلوط (برنج + برنج وحشی)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۷-۱۶	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
ذرت مخلوط (برنج + غلات)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۸-۱۷	۵	۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
پاستا	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۱-۱۰	۵	۱۰۰۰ میلی لیتر آب داغ اضافه کنید.

راهنمای آشپزی برای سبزیجات تازه

از یک کاسه پیرکس شیشه ای مناسب با درپوش استفاده کنید. ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر (۲ تا ۳ قاشق غذاخوری) برای هر ۲۵۰ گرم. آب اضافه کرده مگراینکه مقدار آب دیگری توصیه شده باشد - به جدول مراجعه کنید. برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید - به جدول مراجعه شود. به پخت ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود. در طول آشپزی و بعد از آن یکبار هم بزنید. بعد از آشپزی نمک، ادویه جات گیاهی یا کره اضافه کنید. به مدت ۳ دقیقه در حین مدت قرار دادن بپوشانید.

راهنمائی : سبزیجات تازه را به قطعات یکسان ببرید. هرچه قطعات کوچک تر باشند، سریع تر خواهند پخت.

همه سبزیجات تازه باید با استفاده از نیروی کامل مایکروویو (۹۰۰ وات) پخته شوند.

خوراک	وعده غذائی	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
براکلی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۵-۴/۵ ۸-۷	۳	گلچه های هم اندازه را آماده کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید.
کلم بروکسل	۲۵۰ گرم	۶/۵-۶	۳	۶۰ تا ۷۵ میلی لیتر (۵ تا ۶ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید.
هویج	۲۵۰ گرم	۵-۴/۵	۳	هویج ها را به چاق های هم اندازه ببرید.
گل کلم	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۵/۵-۵ ۸/۵-۷/۵	۳	گلچه های هم اندازه را آماده کنید. گلچه های بزرگ را نصف کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید.
کدو سبز	۲۵۰ گرم	۴/۵-۴	۳	کدو سبز را چاق کنید. ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب یا قدری کره اضافه کنید. آنقدر بپزید تا قدری نرم شود.
بادمجان	۲۵۰ گرم	۴-۳/۵	۳	بادمجان ها را به چاق های کوچک ببرید و روی آنها ۱ قاشق غذاخوری آب لیمونترش بپاشید.
تره فرنگی	۲۵۰ گرم	۴/۵-۴	۳	تره فرنگی ها را به قطعات ضخیم ببرید.
قارچ	۱۲۵ گرم ۲۵۰ گرم	۲-۱/۵ ۳-۲/۵	۳	قارچ کوچک کامل یا قارچ خرد شده را آماده کنید. آب اضافه نکنید. روی آن آب لیمونترش بپاشید. نمک و فلفل بزنید. آب آنرا قبل از مصرف تخلیه کنید.
پیاز	۲۵۰ گرم	۵/۵-۵	۳	پیازها را چاق کنید یا از وسط ببرید. فقط ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید.
فلفل	۲۵۰ گرم	۵-۴/۵	۳	فلفل را به قطعات ریز خرد کنید.
سیب زمینی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۵-۴ ۸-۷	۳	سیب زمینی های پوست کننده را وزن کرده و آنها را به قطعات هم اندازه نصف یا چهار قسمت کنید.
شلغم کلم	۲۵۰ گرم	۶-۵/۵	۳	شلغم کلم را به قطعات مکعب شکل کوچک خرد کنید.

CE286_HAC_DE68-04141A_FA.indd 31 6/18/2012 5:07:27 PM

دوباره گرم کردن

فر مایکروویو در مدت بسیار کوتاه تری از مدتی که فرهای متعارف معمولاً صرف می کنند، غذا را دوباره گرم خواهد کرد.

از سطوح نیرو و مدت های دوباره گرم کردن در جدول زیر به عنوان رهنمود استفاده کنید. مدت های درج شده در این جدول مایعات با دمای داخل اتاق در حدود ۱۸+ تا ۲۰+ درجه سانتی گراد یا غذای سرد شده با دمای در حدود ۵+ تا ۷+ درجه سانتی گراد را مورد ملاحظه قرار می دهند.

ترتیب دادن و پوشاندن

از دوباره گرم کردن اقلام بزرگ از قبیل شقه گوشت پرهیز کنید - معمولاً قبل از اینکه مرکز آنها کاملاً داغ شود، زیادی پخته شده و خشک می شوند. دوباره گرم کردن قطعات کوچک بیشتر موفقیت آمیز خواهد بود.

سطوح نیرو و هم زدن

بعضی غذاها را می توان با استفاده از نیروی ۹۰۰ وات دوباره گرم کرد در حالیکه غذاهای دیگر بایستی با استفاده از ۶۰۰ وات، ۴۵۰ وات یا حتی ۳۰۰ وات دوباره گرم شوند.

از جداول برای راهنمائی استفاده کنید.

به طور کلی، اگر غذا ترد و شکننده باشد، به مقدار زیاد باشد یا اگر احتمال می رود که بسیار سریع گرم شود (برای مثال پای گوشت خرد شده)، بهتر است که غذا را با استفاده از سطح پائین تری از نیرو گرم کنید.

غذا را برای کسب بهترین نتیجه در حین دوباره گرم کردن خوب هم بزنید یا وارونه کنید. در صورت امکان، قبل از سرو کردن دوباره هم بزنید.

هنگام گرم کردن مایعات و غذاهای کودک مخصوصاً مراقب باشید. برای جلوگیری از فوران مایعات در حین جوش آمدن و احتمال سوختگی پوست، قبل، در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید. آنها را در طول مدت قرار دادن در مایکروویو نگه دارید. توصیه می کنیم که یک قاشق پلاستیکی یا قلم شیشه ای را در مایعات قرار دهید. از زیاد گرم کردن (و در نتیجه هدر رفتن) غذا اجتناب کنید. بهتر است که مدت آشپزی را دست کم گرفته و در صورت لزوم به وقت گرم کردن بیافزائید.

مدت های گرم کردن و انتظار

هنگامیکه غذا را برای اولین بار دوباره گرم می کنید، بهتر است که برای مراجعه در آینده، مدتی که طول کشید را یادداشت کنید.

همیشه مطمئن شوید که غذای دوباره گرم شده در همه نقاط کاملاً داغ باشد.

اجازه بدهید که غذا بعد از گرم کردن برای مدت کوتاهی باقی بماند تا دما در همه نقاط یکسان شود.

مدت انتظار توصیه شده بعد از دوباره گرم کردن ۲ تا ۴ دقیقه می باشد، مگر اینکه مدت دیگری در جدول توصیه شده باشد.

هنگام گرم کردن مایعات و غذای کودک مخصوصاً مراقب باشید. به فصل مربوط به احتیاط های ایمنی نیز مراجعه نمائید.

دوباره گرم کردن مایعات

همیشه حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد برای مدت انتظار وقت بگذارید تا دما در همه نقاط یکسان شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید.

برای جلوگیری از فوران در حین جوش آمدن و سوختگی پوست، بایستی یک قاشق یا قلم شیشه ای را در نوشیدنی ها قرار داده و قبل، در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید.

دوباره گرم کردن غذای کودک

غذای کودک:

در یک بشقاب سرامیک عمیق خالی کنید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید! قبل از مصرف بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه باقی بماند. دوباره هم زده و دما را کنترل کنید. دمای توصیه شده برای مصرف: بین ۳۰ و ۴۰ درجه سانتی گراد

شیر کودک:

شیر را در یک بطری شیشه ای ضدعفونی شده بریزید. به طور درباز دوباره گرم کنید. هرگز بطری کودک را در حالیکه پستانک روی سر آن است گرم نکنید چون بطری در صورت زیاد گرم شدن ممکن است منفجر شود. قبل از مدت انتظار و دوباره قبل از مصرف خوب تکان دهید. همیشه دمای شیر یا غذای کودک را قبل از اینکه به کودک بدهید، دقیقاً کنترل کنید. دمای توصیه شده برای مصرف: حدود ۳۷ درجه سانتی گراد

نکته:

غذای کودک قبل از مصرف مخصوصاّ به کنترل نیاز دارد تا از سوختگی جلوگیری شود.

از میزان نیرو و مدت درج شده در جدول بعدی به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

فارسی

دوباره گرم کردن غذا و شیر کودک

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
غذای کودک (سبزیجات + گوشت)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۳۰ ثانیه	۳-۲	در یک بشقاب سرامیکی عمیق خالی کنید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. قبل از مصرف، خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید.
آش کودک (غلات + شیر + میوه)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۲۰ ثانیه	۳-۲	در یک بشقاب سرامیکی عمیق خالی کنید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. قبل از مصرف، خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید.
شیر کودک	۱۰۰ میلی لیتر ۲۰۰ میلی لیتر	۳۰۰ وات	۳۰ تا ۴۰ ثانیه ۱ دقیقه تا ۱ دقیقه و ۱۰ ثانیه	۳-۲	خوب هم بزنید یا تکان دهید و در بطری شیشه ای ضدعفونی شده بریزید. در وسط صفحه گردان قرار دهید. به صورت درباز بپزید. خوب تکان داده و برای حداقل ۳ دقیقه منتظر شوید. قبل از مصرف، خوب تکان داده و دما را با دقت کنترل کنید.

دوباره گرم کردن مایعات و غذا

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
نوشیدنی ها (قهوه، چای و آب)	۱۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان) ۲۵۰ میلی لیتر (۲ فنجان) ۴۵۰ میلی لیتر (۳ فنجان) ۶۰۰ میلی لیتر (۴ فنجان)	۹۰۰ وات	۱/۵-۱ ۲/۵-۲ ۳/۵-۳ ۴-۳/۵	۲-۱	توی فنجان ها بریزید و به طور درباز گرم کنید. ۱ فنجان در وسط، ۲ فنجان در دو سمت مقابل، ۳ فنجان به صورت دایره. در طی مدت انتظار بگذارید در مایکروویو باقی بمانند و خوب هم بزنید.
سوپ (سرد شده)	۲۵۰ گرم ۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۳-۲/۵ ۳/۵-۳ ۴-۳/۵ ۵-۴/۵	۳-۲	در بشقاب سرامیکی عمیق یا کاسه سرامیکی عمیق بریزید. روی آن یک درپلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید. قبل از مصرف دوباره هم بزنید.
تاس کباب (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۵/۵-۴/۵	۳-۲	تاس کباب را در بشقاب سرامیکی عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید.
پاستا با سُس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۴/۵-۳/۵	۳	پاستا (برای مثال اسپاگتی یا رشته فرنگی تخم مرغ) را در بشقاب سرامیکی مسطح قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. قبل از مصرف هم بزنید.

CE286_HAC_DE68-04141A_FA.indd 33 6/18/2012 5:07:28 PM

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
پاستای توپر با سُس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۵-۴	۳	پاستای پرشده (برای مثال راویولی، تورتلینی) را در بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید.
خوراک با ظرف (سرد شده)	۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۵/۵-۴/۵ ۶/۵-۵/۵ ۷/۵-۶/۵	۳	غذای متشکل از ۲ تا ۳ جزء سرد شده را روی ظرف سرامیک قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید.
فاندوی پنیر آماده استفاده (سرد شده)	۴۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۷-۶	۲-۱	فاندوی پنیر آماده استفاده را در یک کاسه پیرکس شیشه ای با درپوش به اندازه مناسب قرار دهید. گهگاه در طول دوباره گرم کردن و بعد از آن هم بزنید. قبل از مصرف خوب هم بزنید.

یخ زدائی

مایکروویو کردن روش ایده آلی برای یخ زدائی غذای منجمد است. اشعه های مایکروویو به طور ملایم غذای منجمد را در مدت کوتاهی یخ زدائی می کنند. این موضوع می تواند مزیت خوبی باشد اگر مهمان های غیرمنتظره پیدایشان شود.

مرغ یخ زده بایستی قبل از آشپزی به طور کامل یخ زدائی شود. هرگونه گره فلزی را جدا کرده و آنرا از هرگونه پوشش بیرون بیاورید تا به مایعات آب شده امکان تخلیه داده شود.

غذای منجمد را روی یک ظرف بدون درپوش قرار دهید. آنرا در وسط کار وارونه کرده، هرگونه مایعات را تخلیه کنید و هرگونه دل و جگر و غیره را هرچه زودتر از داخل مرغ خارج کنید. غذا را گهگاه کنترل کنید تا مطمئن شوید که زیادی گرم نباشد.
اگر بخش های کوچک و نازک تر غذای یخ زده شروع به گرم شدن می کنند، می توان آنها را با پیچاندن نوارهای کوچک ورقه آلومینمی به دورشان در طول یخ زدائی، پوشانید.

اگر مرغ در سطح بیرونی شروع به گرم شدن می کند، آب کردن یخ را متوقف کرده وقبل از ادامه اجازه بدهید که برای ۲۰ دقیقه باقی بماند.

ماهی، گوشت و مرغ را بگذارید باقی بمانند تا یخ زدائی کامل شود. مدت انتظار برای یخ زدائی کامل بستگی به مقداری که یخ زدائی می شود متفاوت خواهد بود. لطفاً به جدول زیر مراجعه نمائید.

<u>راهنمائی :</u> غذای مسطح بهتر از ضخیم یخ زدائی می شوند و مقادیر کوچک تر به وقت کمتری از مقادیر بزرگتر نیاز دارند. این راهنمائی را در هنگام منجمد کردن و یخ زدائی غذا فراموش نکنید.

برای یخ زدائی غذای یخ زده با دمای در حدود ۱۸- تا ۲۰- درجه سانتی گراد، از جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید.

CE286_HAC_DE68-04141A_FA.indd   34
6/18/2012   5:07:28 PM

یخ همه غذاهای منجمد بایستی با استفاده از میزان نیروی یخ زدائی، آب شود (۱۸۰ وات)

خوراک	وعده غذائی	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
گوشت				
گوشت گوساله چرخ کرده	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۷-۶ ۱۲-۱۰	۳۰-۱۵	گوشت را روی بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. لبه های نازکتر را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
استیک خوک	۲۵۰ گرم	۸-۷		
مرغ				
قطعات گوشت مرغ	۵۰۰ گرم (۲ قطعه)	۱۵-۱۴	۶۰-۱۵	ابتدا قطعات مرغ را از سمت پوست و مرغ کامل را از سمت سینه روی بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر مثل بالها و انتها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
مرغ کامل	۱۲۰۰ گرم	۳۴-۳۲		
ماهی				
فیله های ماهی	۲۰۰ گرم	۷-۶	۲۵-۱۰	ماهی یخ زده را در وسط بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر را در زیر قطعات ضخیم تر مرتب کنید. انتهاهای باریک فیله و دم ماهی کامل را با کاغذ آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
ماهی کامل	۴۰۰ گرم	۱۳-۱۱		
میوه				
توت ها	۳۰۰ گرم	۷-۶	۱۰-۵	میوه را به صورت مسطح روی یک ظرف شیشه ای مسطح و گرد (که قطر بزرگی دارد) پخش کنید.
نان				
رُل های نان (هرکدام حدود ۵۰ گرم)	۲ قطعه ۴ قطعه	۱/۵-۱ ۳-۲/۵	۲۰-۵	رُل ها را به صورت دایره یا نان را به صورت افقی روی کاغذ آشپزخانه در وسط صفحه گردان مرتب کنید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
برشته/ساندویچ	۲۵۰ گرم	۴/۵-۴		
نان آلمانی (آرد گندم + چاودار)	۵۰۰ گرم	۹-۷		

منقل

المانت گرم کردن منقل در زیر سقف دستگاه قرار دارد. این المانت ها هنگامی کار می کند که دریچه بسته بوده و صفحه گردان در حال گردش باشد. گردش صفحه گردان باعث می شود که غذا به طور یکدست تر برشته شود. پیش گرم کردن منقل برای ۴ دقیقه موجب می شود که غذا سریعتر برشته شود.

ظروف خوراکپزی برای کباب کردن:

بایستی در مقابل شعله مقاوم بوده و می تواند حاوی فلز باشد. از هیچکدام از انواع ظروف خوراکپزی پلاستیکی استفاده نکنید چون ممکن است آب شوند.

غذای مناسب برای کباب کردن:

گوشت با استخوان، سوسیس، استیک، همبرگر، بیکن و ژامبون، قطعات نازک ماهی، ساندویچ و همه نوع نان برشته و مخلفات.

نکته مهم:

هر وقت که از حالت فقط منقل استفاده می شود، لطفاً فراموش نکنید که غذا بایستی روی صفحه میله ای بالا قرار داده شود، مگراینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد.

مایکروویو + منقل

این حالت آشپزی گرمای تابشی که از منقل می آید را با سرعت آشپزی با مایکروویو ترکیب می کند. این حالت تنها هنگامی کار می کند که دریچه بسته بوده و صفحه گردان در حال گردش باشد. به خاطر گردش صفحه گردان، غذا به طور یکدست برشته می شود. سه حالت ترکیب برای این مدل موجود است: ۶۰۰ وات + منقل، ۴۵۰ وات + منقل و ۳۰۰ وات + منقل

ظرف خوراکپزی برای آشپزی با مایکروویو + منقل

لطفاً از ظرف خوراکپزی استفاده کنید که اشعه های مایکروویو بتوانند از آن عبور کنند. ظرف خوراکپزی بایستی در مقابل شعله مقاوم باشد. از ظرف خوراکپزی فلزی به همراه حالت ترکیبی استفاده نکنید. از هیچکدام از انواع ظروف خوراکپزی پلاستیکی استفاده نکنید چون ممکن است آب شوند.

غذا مناسب برای آشپزی با مایکروویو + منقل:

غذای مناسب برای آشپزی با حالت ترکیبی شامل همه نوع غذای پخته می شوند که نیاز به دوباره گرم کردن و برشته شدن دارند (از قبیل پاستای پخته) به اضافه غذاهائی که به مدت آشپزی کوتاهی نیاز دارند تا سطح روی غذا برشته شود. از این حالت می توان برای حصه های ضخیم غذا نیز استفاده کرد که از سطح روئی برشته و ترد بهره می برند (برای مثال، قطعات مرغ، آنها را در وسط مدت آشپزی وارونه کنید). لطفاً برای جزئیات بیشتر به جدول منقل مراجعه نمائید.

نکته مهم:

هر وقت که از حالت ترکیبی (مایکروویو + منقل) استفاده می شود، غذا بایستی روی صفحه میله ای بالا قرار داده شود، مگراینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد. لطفاً به دستورالعمل های جدول زیر مراجعه نمائید.

اگر غذا در هر دو طرف برشته شده، بایستی وارونه شود.

راهنمای منقل برای غذای تازه

منقل را توسط عملکرد منقل برای ۲ تا ۳ دقیقه پیش گرم کنید.
از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای کباب کردن استفاده کنید.
از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید.

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
بریده های برشته	۴ قطعه (هر کدام ۲۵ گرم)	فقط منقل	۳-۲	۲-۱	بریده های برشته را در کنار هم روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.
گوجه فرنگی تنوری	۴۰۰ گرم (۲ قطعه)	۳۰۰ وات + منقل	۶-۵	-	گوجه فرنگی ها را نصف کنید. قدری پنیر روی آنها بگذارید. به صورت دایره روی یک ظرف پیرکس شیشه ای مسطح مرتب کنید. آنرا روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
تُست گوجه فرنگی با پنیر	۴ قطعه (۳۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + منقل	۵-۴	-	ابتدا بریده های نان را برشته کنید. نان برشته شده را به همراه مخلفات روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید
تُست هاوائی (برش های ژانبون، آناناس، پنیر)	۴ قطعه (۵۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + منقل	۶-۵	-	ابتدا بریده های نان را برشته کنید. نان برشته شده را به همراه مخلفات روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
سیب زمینی تنوری	۵۰۰ گرم	۶۰۰ وات + منقل	۸-۷	-	سیب زمینی ها را نصف کنید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بالا طوری قرار دهید که طرف بریده شده به سمت منقل باشد.
گراتین سیب زمینی/ سبزیجات (سرد شده)	۴۵۰ گرم	۴۵۰ وات + منقل	۱۱-۹	-	گراتین یخ زده را روی ظرف پیرکس شیشه ای کوچک قرار دهید. ظرف را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
سیب تنوری	۲ سیب (در حدود ۴۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + منقل	۸-۷	-	دانه های سیب ها را خارج کرده و آنها را با کشمش و مربا پر کنید. قدری بادام خردشده روی آنها بگذارید. سیب ها را روی یک ظرف پیرکس شیشه ای مسطح قرار دهید. ظرف را درست روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.
قطعات گوشت مرغ	۵۰۰ گرم (۲ قطعه)	۳۰۰ وات + منقل	۱۰-۸	۸-۶	قطعات مرغ را با برس روغن و ادویه جات بمالید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید
استیک های گوساله (متوسط)	۴۰۰ گرم (۲ قطعه)	فقط منقل	۱۴-۱۰	۱۲-۸	با قلم مو به استیک های گوساله روغن بمالید آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بالا بخوابانید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید
ماهی بریان	۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم	۳۰۰ وات + منقل	۷-۵	۶/۵-۵/۵	ماهی کامل را با قلم مو روغن زده و چاشنی و ادویه اضافه کنید. دو ماهی ها را در کنار هم (سر به دم) روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.

هواپزی

آشپزی توسط هواپزی روش متعارف و شناخته شده پختن غذا در فر متعارف توسط هوای داغ می باشد.
موقعیت المانت گرم کننده و پنکه در دیواره پشتی قرار دارد تا هوای داغ گردش کند.

ظرف خوراکپزی برای آشپزی با هواپزی:

از همه ظروف، قوطی ها و ورقه های شیرینی پزی مقاوم برای فر عادی - هر چیزی که معمولاً برای فر هواپزی مرسوم استفاده می کنید - می توان استفاده نمود.

غذا مناسب برای آشپزی با هواپزی:

همه نان های شیرینی، کیک های کوچک، رُل ها و کیک ها به اضافه کیک های میوه بسیار شیرین، نان خامه ای و سوفله بایستی توسط این حالت تهیه شوند.

مایکروویو + هواپزی

این حالت انرژی مایکروویو را با هوای داغ ترکیب کرده و بنابراین مدت آشپزی را کاهش داده در حین اینکه سطح غذا را برشته و ترد می کند.
آشپزی توسط هواپزی روش متعارف و شناخته شده پختن غذا می باشد که توسط ایجاد جریان هوای داغ توسط پنکه حاصل می شود که در دیواره پشتی قرار دارد.

ظرف خوراکپزی برای آشپزی با مایکروویو + هواپزی:

بایستی اشعه های مایکروویو بتوانند از آن عبور کنند. بایستی برای فر مقاوم باشند (از قبیل شیشه، ظرف سفالی یا چینی بدون حاشیه های فلزی؛ مشابه با ظرف خوراکپزی که تحت مایکروویو + منقل توصیف شد.

غذای مناسب برای آشپزی با مایکروویو + هواپزی:

همه نوع گوشت و مرغ به اضافه خوراک و گراتین، کیک پف کرده و کیک های سبک میوه ای، پای و کرامبل، سبزیجات تنوری، اسکون و نان.

راهنمای هوپزی برای غذای تازه و یخ زده

هوپزی را با استفاده از عملکرد پیش گرم کردن خودکار به دمای مورد نظر پیش گرم کنید. از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای هوپزی استفاده کنید. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید.

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
پیتزا					
پیتزای یخ زده (قبلاً پخته شده)	۳۰۰ تا ۴۰۰ گرم	۴۵۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد	۱۵-۱۳	-	پیتزا را روی صفحه میله ای پایین قرار دهید. پس از پختن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید
پاستا					
لازانیای یخ زده	۴۰۰ گرم	۴۵۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد	۲۵-۲۲	-	آنرا در ظرف مناسب پیرکس شیشه ای مناسب گذاشته یا آنرا در بستهٔ بندی اصلی نگه دارید (مراقب باشید که برای حرارت مایکروویو و فر مناسب باشد). گراتین پاستای یخ زده را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
گوشت					
گوساله بریان/بره بریان (متوسط)	۱۲۰۰ تا ۱۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات + ۱۸۰ درجه سانتی گراد	۲۳-۲۰	۱۳-۱۰	گوشت گوساله/بره را با روغن چرب کرده و فلفل. نمک و پاپریکا بزنید. آنرا روی صفحه پائین قرار دهید طوریکه چربی به سمت پائین باشد. پس از پختن. آنرا در ورقه آلومینیمی پیچیده و برای ۱۰ تا ۱۵ دقیقه منتظر شوید.
مرغ بریان	۱۰۰۰ تا ۱۱۰۰ گرم	۴۵۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد	۲۲-۱۷	۱۷-۱۳	مرغ را با قلم مو روغن و ادویه جات بمالید. مرغ را در حالیکه سینه اش به سمت پائین است روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. برای ۵ دقیقه منتظر شوید.

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
نان					
رُل های تازه نان	۶ قطعه (۳۵۰ گرم)	۱۰۰ وات + ۱۸۰ درجه سانتی گراد	۱۰-۸	-	رُل های نان را به صورت دایره روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
نان سیر (سرد شده. از قبل پخته شده)	۲۰۰ گرم (۱ قطعه)	۱۸۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد	۱۰-۸	-	بگت سرد را روی کاغذ نان پزی و روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از پختن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
کیک					
کیک سیب (خمیر تازه)	۵۰۰ گرم	فقط ۱۸۰ درجه سانتی گراد	۴۳-۳۸	-	خمیر تازه را در ظرف کوچک فلزی مستطیل شکل قرار دهید (طول ۲۵ سانتی متر). کیک را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از پختن برای ۵ تا ۱۰ دقیقه منتظر شوید.
مافین های کوچک (خمیر تازه)	۱۲ عدد ۳۰ گرم (۳۵۰ - ۴۰۰ گرم)	فقط ۲۲۰ درجه سانتی گراد	۲۳-۱۷	-	خمیر تازه را به طور یکدست در ظروف مافین کاغذی پر کنید. ظروف را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از پختن برای ۵ دقیقه منتظر شوید.
بیسکویت (خمیر تازه)	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم	فقط ۲۰۰ درجه سانتی گراد	۲۰-۱۵	-	کروسون های سرد را روی کاغذ نان پزی و روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.
کیک یخ زده	۱۰۰۰ گرم	۱۸۰ وات + ۱۸۰ درجه سانتی گراد	۲۰-۱۸	-	کیک یخ زده را مستقیماً روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از یخ زدائی و مدت منتظر شدن برای ۱۵ تا ۲۰ دقیقه.

آب کردن کره

۵۰ گرم کره را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید.
با استفاده از ۹۰۰ وات برای ۳۰ تا ۴۰ ثانیه گرم کنید تا کره آب شود.

آب کردن شکلات

۱۰۰ گرم شکلات را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید.
با استفاده از ۴۵۰ وات برای ۳ تا ۵ ثانیه گرم کنید تا شکلات آب شود.
یکی دوبار در حین حل شدن هم بزنید. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید!

آب کردن عسل متبلور شده

۲۰ گرم عسل متبلور شده را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید.
با استفاده از ۳۰۰ وات برای ۲۰ تا ۳۰ ثانیه گرم کنید تا عسل آب شود.

آب کردن ژلاتین

ورقه های خشک ژلاتین (۱۰ گرم) را ۵ دقیقه در آب سرد بخوابانید.
ژلاتین تخلیه شده را در کاسه کوچک پیرکس شیشه ای قرار دهید.
برای ۱ دقیقه با حرارت ۳۰۰ وات گرم کنید.
پس از آب شدن هم بزنید.

آشپزی تزئین روی کیک (برای کیک و گتو)

ماده تزئینی فوری (تقریباً ۱۴ گرم) را با ۴۰ گرم شکر و ۲۵۰ میلی لیتر آب سرد مخلوط کنید.
به طور روباز در یک کاسه پیرکس شیشه ای برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه و با استفاده از ۹۰۰ وات بپزید تا ماده تزئینی شفاف شود. در حین آشپزی دوبار هم بزنید.

پختن مربا

۶۰۰ گرم میوه (برای مثال انواع توت) را در یک کاسه پیرکس شیشه ای با درپوش به اندازه مناسب قرار دهید. ۳۰۰ گرم شکر را اضافه کرده و خوب هم بزنید.
برای ۱۰ تا ۱۲ دقیقه و با حرارت ۹۰۰ وات به طور در بسته بپزید.
در حین آشپزی چندین بار هم بزنید. به طور مستقیم در ظروف شیشه ای کوچک مخصوص مربا خالی کرده و در شیشه ها را ببندید. برای ۵ دقیقه روی درپوش بایستید.

آشپزی پودینگ

پودر مخلوط پودینگ با شکر و شیر (۵۰۰ میلی لیتر) را با دنبال کردن دستورالعمل های سازنده مخلوط کرده و خوب هم بزنید. از یک کاسه پیرکس شیشه ای به اندازه مناسب با درپوش استفاده کنید. برای ۶/۵ تا ۷/۵ دقیقه و با استفاده از ۹۰۰ وات به طور در بسته بپزید.
در حین آشپزی چندین بار خوب هم بزنید.

برشته کردن خلال های بادام

۳۰ گرم خلال بادام را به طور یکدست روی بشقاب سرامیکی به اندازه متوسط پخش کنید.
در حین برشته شدن برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه و با حرارت ۶۰۰ وات هم بزنید.
بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه در فر باقی بماند. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید!

تمیز کردن فر مایکروویو

قطعات زیر فر مایکروویو را بایستی به طور مرتب تمیز کرد تا از جمع شدن چربی و ذرات غذا جلوگیری شود:

- سطوح داخلی و خارجی
- دریچه و انسدادهای دریچه
- صفحه گردان و حلقه های گرداننده

همیشه مطمئن شوید که انسدادهای دریچه تمیز باشند و دریچه درست بسته شود.

قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناکی می شود.

۱. سطوح خارجی را با پارچه نرم و آب گرم و صابون بشوئید. آبکشی و خشک کنید.
۲. هرگونه مواد پاشیده شده و لکه را از سطوح داخلی و حلقه گرداننده با پارچه صابونی تمیز کنید. آبکشی و خشک کنید.
۳. برای شل کردن ذرات غذائی خشک و سفت شده و از بین بردن بوها. یک فنجان آب لیمو رقیق شده را روی صفحه گردان قرار داده و به مدت حداکثر ده دقیقه گرم کنید.
۴. هر زمان که لازم باشد بشقاب که برای ماشین ظرفشوئی مناسب است را بشوئید.

روی هواکش ها آب نپاشید. **هرگز** از محصولات ساینده و محلول های شیمیائی استفاده نکنید.
هنگام تمیز کردن انسدادهای دریچه به ویژه مراقب باشید تا مطمئن شوید که ذرات:

- جمع نمی شوند
- از بسته شدن صحیح دریچه جلوگیری نمی کنند

محفظه داخل فر مایکروویو را بعد از هر بار استفاده با محلول ملایم شوینده بشوئید ولی قبل از تمیز کردن بگذارید که فر مایکروویو خنک شود تا از آسیب وارد شدن به آن جلوگیری شود.

دستورالعمل های آشپزی با اجاق و فر قید می کنند که نبایستی از تمیزکننده بخاردار استفاده شود.

CE286_HAC_DE68-04141A_FA.indd 38
6/18/2012 5:07:29 PM

نگهداری و تعمیر فر مایکروویو

چند احتیاط ساده بایستی در هنگام نگهداری و تعمیر فر مایکروویو به کار گرفته شوند.

اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند نبایستی از فر استفاده شود.

- لولای شکسته
- انسدادهای فرسوده شده
- قفسه فر بدشکل یا خم شده باشد

فقط تعمیرکاران مجرب مایکروویو بایستی کارهای تعمیراتی را انجام دهد.

هرگز جدار خارجی فر را از فر جدا نکنید. اگر فر درست کار نمی کند و نیاز به تعمیر دارد یا در مورد وضعیت آن مطمئن نیستید:

- آنرا از پریز برق بکشید
- با نزدیکترین مرکز خدمات بعد از فروش تماس حاصل نمائید

اگر می خواهید فر را به طور موقت انبار کنید. یک محل خشک و بدون گردوغبار را انتخاب کنید.

- **علت:** گردوغبار و رطوبت ممکن است بر روی عملکرد قطعات داخل فر اثر نامساعد داشته باشد.

مشخصات فنی

SAMSUNG همواره تلاش می کند که محصولاتش را بهبود دهد. بنابراین مشخصات طراحی و این دستورالعمل های کاربر بدون اطلاع قبلی منوط به تغییر می باشند.

منبع نیرو	۲۳۰ ولت ~ ۵۰ هرتز برق متناوب
مصرف نیرو	
حداکثر نیرو	۲۷۰۰ وات
مایکروویو	۱۴۰۰ وات
منقل (المانت گرم کننده)	۱۲۵۰ وات
هواپزی (المانت گرم کننده)	حداکثر ۱۸۵۰ وات
نیروی بازده	۱۰۰ وات / ۹۰۰ وات - ۶ مرحله (IEC-705)
فرکانس استفاده	۲۴۵۰ مگاهرتز
ابعاد (عرض در عمق در ارتفاع)	
خارج	۵۱۷ در ۴۶۰ در ۳۱۰ میلی متر
محفظه فر	۳۵۸ در ۳۲۷ در ۲۳۱/۵ میلی متر
حجم	۱/۰ فوت مکعب
وزن	
خالص	تقریباً ۱۸/۰ کیلوگرم

در صورت داشتن هرگونه پرسش یا پیشنهاد

کشور	شماره تماس	وب سایت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	0860-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

شماره کد: DE68-04141A

CE286

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

سام سرویس

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

SAMSUNG

ENGLISH

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Follow directions explicitly.
Do NOT disassemble.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT touch.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

CE286_HAC_DE68-04141A_EN.indd 2 2012-06-11 ﾠ 1:33:53

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) door (bent)
(2) door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only)		✓	✓	

Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only)	✓	✓	✓	✓
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.		✓		
WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.		✓		
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.		✓		
The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.		✓		

CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See Installing Your microwave oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

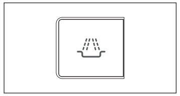
CONTENTS

Using this instruction booklet 2
Important safety information 2
Legend for symbols and icons 2
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. . 2
Important safety instructions 3
"Quick" look-up guide 6
Control panel 7
Oven 8
Accessories 8
Installing your microwave oven 9
Setting the time 9
Checking that your oven is operating correctly 10
How a microwave oven works 10
What to do if you are in doubt or have a problem 11
Cooking/Reheating 11
Power levels and time variations 12
Stopping the cooking 12
Adjusting the cooking time 12
Using the steam cleaning 13
Using crusty plate 13
Crusty plate settings 14
Using the persian cook feature 15
Using the auto reheat feature 21
Using the power defrost feature 22
Using the cafeteria feature 23
Multistage cooking 24
Fast preheating the oven 25
Cooking by convection 26
Grilling 26
Choosing the accessories 26
Combining microwaves and the grill 27
Combining microwaves and convection 27
Safety-locking your microwave oven 28
Using the sound on/off 28
Using the deodorize feature 28
Cookware guide 29
Cooking guide 30
Cleaning your microwave oven 38
Storing and repairing your microwave oven 39
Technical specifications 39

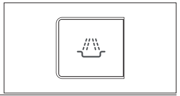
"QUICK" LOOK-UP GUIDE

I want to cook some food.

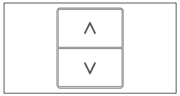
1. Place the food in the oven.
Press the **Microwave** ( ) button.



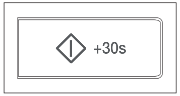
2. Press the **Microwave** ( ) button until the appropriate power level is displayed.



3. Select the cooking time by pressing the (⋀) and (⋁) buttons as required.



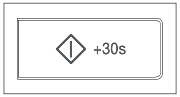
4. Press **Start** ( ) button.



Result: Cooking starts.

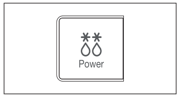
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

I want to add an extra 30 seconds
Leave the food in the oven.
Press **+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

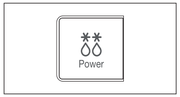


I want to Power defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Power Defrost** ( ) button.

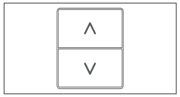


2. Select the food category by pressing the **Power Defrost** ( ) button, until the desired food category is selected.



CE286_HAC_DE68-04141A_EN.indd 6
2012-06-11 1:34:06

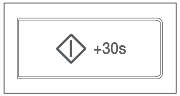
3. Select the weight by pressing the (⋀) and (⋁) buttons as required.



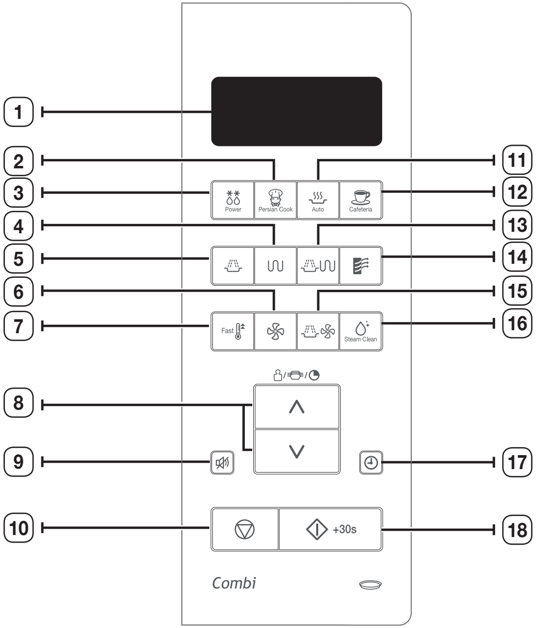
4. Press **Start** (◇) button.

Result: Defrosting starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

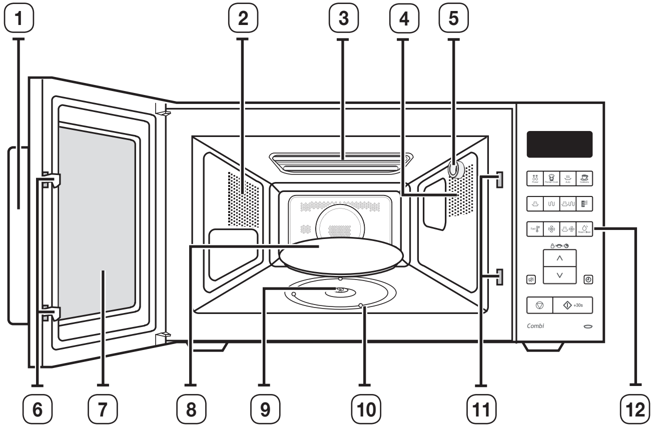


CONTROL PANEL



1. DISPLAY
2. PERSIAN COOK FEATURE BUTTON
3. POWER DEFROST FEATURE BUTTON
4. GRILL BUTTON
5. MICROWAVE BUTTON
6. CONVECTION BUTTON
7. AUTO FAST PREHEAT SELECTION BUTTON
8. UP/DOWN BUTTON (Weight/Serving/Time)
9. SOUND ON/OFF BUTTON
10. STOP/CANCEL BUTTON
11. AUTO REHEAT FEATURE BUTTON
12. CAFETERIA COOK BUTTON
13. MICROWAVE+GRILL BUTTON
14. DEODORIZE BUTTON
15. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON
16. STEAM CLEAN BUTTON
17. CLOCK SETTING BUTTON
18. START/+30s BUTTON

OVEN



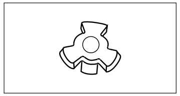
1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. HEATING ELEMENT
4. VENTILATION HOLES
5. WATER BOWL HOLDER
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

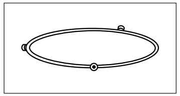
1. **Coupler**, to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose: The coupler rotates the turntable.



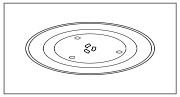
2. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

   Purpose: The roller ring supports the turntable.



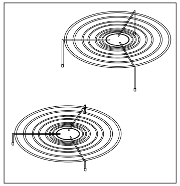
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



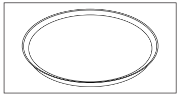
4. **High rack**, **Low rack**, to be placed on the turntable.

   Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



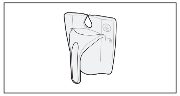
5. **Crusty plate**, to be placed on the turntable.

   Purpose: The Crusty plate is used to brown botton of food by using the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crispy.



6. **Clean water bowl**, to be placed in the right side of the oven.

   Purpose: The water bowl can be used to clean.

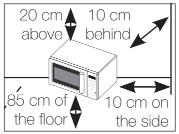


CE286_HAC_DE68-04141A_EN.indd 8
2012-06-11 1:34:07

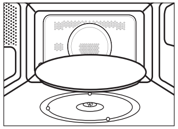
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

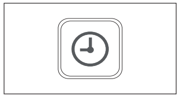
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

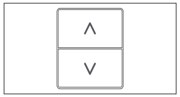
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. **To display the time in the...**

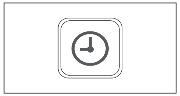
   24-hour notation
   12-hour natation



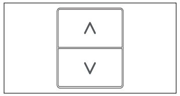
2. Press the (∧) and (∨) buttons to set the hour.



3. Press the ◷ button.

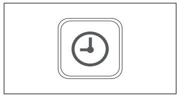


4. Press the (∧) and (∨) buttons to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the ◷ button to start the clock.

   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



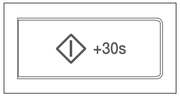
CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “What to Do if You are in Doubt or Have a Problem” on the page.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100% - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start** (◇) button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start** (◇) button the appropriate number of times.



Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

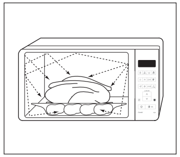
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

CE286_HAC_DE68-04141A_EN.indd 10 2012-06-11 1:34:09

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start** ( ) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  - Solution: install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  - Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

"E - 24" message indicates

- The "E - 24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E - 24" message be activated, then depress the "Stop/Cancel" key to utilize the initialization mode.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer serivice centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

COOKING/REHEATING

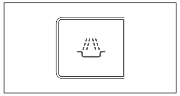
The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

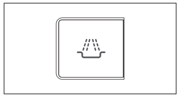
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave** ( ) button.

   Result: The following indications are displayed: ( ) (microwave mode)

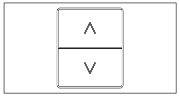


2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** ( ) button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the power level table below for further details.



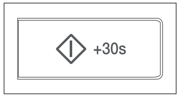
3. Set the cooking time by pressing the (∧) and (∨) buttons.

   Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start** ( ) button.

   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
   - The oven beep and flash "0" four times.
     The oven will then beep one time per minute.



If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Microwave** ( ) button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Microwave** ( ) button twice or more times to select the desired power level.

Quick Start:

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start** ( ) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and Quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start** (◇) button.
Completely	Press the **Stop** (▽) button. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (▽) button again.

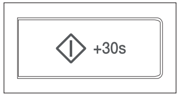
ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

To increase the cooking time of your food, press the **Start** (◇) button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start** (◇) button six times.



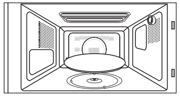
USING THE STEAM CLEANING

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface.
After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

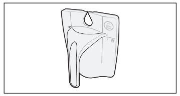
☛ Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

☛ Use normal water only,and no distilled water.

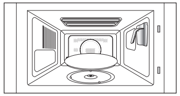
1. Open the door.



2. Fill with water following guide line inside the water bowl.



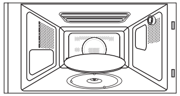
3. Please attach the water bowl in right side of the oven.



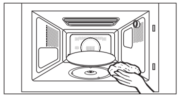
4. Close the door.

5. Press the **Steam Clean** (Steam Clean) button.
   (Bulb does work during Steam cleaning time.)

6. Open the door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.



WARNING

- Water Bowl only can be use during “**Steam Clean**” mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

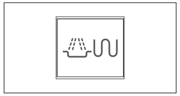
USING CRUSTY PLATE

Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/ convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from button side. Using the Samsung Crusty plate helps to gain a crispy cookde result of your food. The crust plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

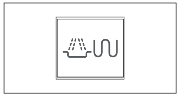
☛ Before using the crusty plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:

- Combination of convection (250 °C) and microwaves (600 W power level) or
- Combination of grill and microwaves (600 W power level)

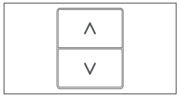
1. Preheat the crusty plate, as described above.
   - Use oven gloves at all times as the crusty plate will become very hot.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
3. Place the food on the crusty plate.
   - Do not place any recipients on the crusty plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).
4. Place the crusty plate on the turntable or on the low rack in the microwave oven.
   - Never place the crusty plate in the oven without the turntable.
5. Press the **Microwave +Grill** button.



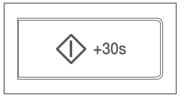
6. Select the power level by pressing the **Microwave +Grill** button.



7. Set the cooking time by pressing the (∧) and (∨) buttons.



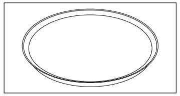
8. Press the **Start / +30s** button.



Result: Cooking starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

How to clean the crusty plate



The best way to clean the crusty plate is to wash it with hot water and detergent. Then rinse if off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

☛ As the crusty plate has a Teflon layer, if you use it incorrectly, it can be damaged.

- Never cut the food on the plate. Remove the food from the plate before cutting into slices.
- Turn the food over preferably with a plastic or wooden spatula.

CRUSTY PLATE SETTINGS

We recommend to preheat crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with the 600 W + Grill-function for 5 Min. and follow the times and instructions in the table.

Food	Quantity	Preheat time (min.)	Cooking mode	Cooking time (min.)	Recommendations
Bacon	4-6 slices (80 g)	3	600 W+Grill	3-4	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on high rack.
Grilled Tomatoes	200 g	3	300 W+Grill	3-4	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate and set on high rack.
Omelette	300 g	3-4	450 W + Grill	3 ½ -4 ½	Beat 3 eggs, add 2 tbsp. milk, herbs and spices. Cut one tomato in cubes. Preheat crusty plate, put tomato pieces on plate, add beaten eggs and 50g grated cheese evenly. Set plate on high rack.
Grilled Vegetables	250 g	3-4	450 W + Grill	7-8	Preheat crusty plate and brush with 1 tbsp. oil. Put fresh sliced vegetables on plate e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms. Set crusty plate on high rack.
Frozen Mini Spring Rolls with topping	250 g	2-3	1st stage: 300 W + 250 °C 2nd stage: Grill only	1st stage: 6-7 2nd stage: 5-6	Preheat crusty plate. Distribute spring rolls evenly on plate. Put plate on low rack.
Frozen Pizza	300-400 g	4-5	600 W + Grill	6-8	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on crusty plate. Put crusty plate on high rack.

Food	Quantity	Preheat time (min.)	Cooking mode	Cooking time (min.)	Recommendations
Frozen Baguettes (frozen)	250 g	3-4	300 W + 200 °C	10-12	Preheat crusty plate. Put the two frozen baguettes with topping (e.g. vegetables, ham and cheese). Put crusty plate on low rack.
Chicken Nuggets (frozen)	250 g	4	600 W + Grill	6-7	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put crusty plate on the high rack. Turn over after 4-5 minutes.

USING THE PERSIAN COOK FEATURE

The 16 Persian Cook (Persian Cook) features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by pressing the (∧) and (∨) buttons.

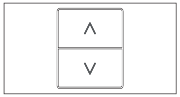
☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

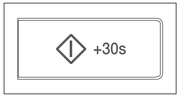
1. Press the **Persian Cook** (Persian Cook) button.

2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Persian Cook** (Persian Cook) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.

3. Select the size of the serving by pressing the (∧) and (∨) buttons.



4. Press the **Start** (◇) button.

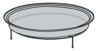


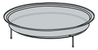
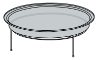
Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

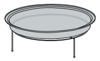
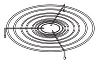
ENGLISH

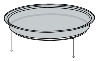
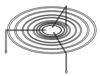
CE286_HAC_DE68-04141A_EN.indd 15 2012-06-11 [illegible] 1:34:11

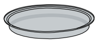
The following table presents the various Persian Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Programmes no 2, 8, 9, 10, 11, 13 are running with microwave energy only.
Programmes no 1, 3, 4, 5, 6 are running with a combination of microwaves and convection.
Programmes no 7, 12 are running with a combination of microwaves and grill.
Programmes no 14, 15, 16 are running with convection energy only.

Code	Food	Serving Size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-1	**Khorake Mahi**	0.4-0.7	Crusty plate on low rack 	Whole fish(remove bone) Onion 50 g sliced (thin slices) Garlic 2 thin sliced ones Steamed cooked saffron 50 g Lemon juice 50 g Salt, pepper and spices as needed Lemon skin 12 g Oil 50 g
	Recommendation			
	1. Remove the insides and bone from a fish. 2. Put fish 1 hour in a sauce that is mixture of grated lemon skin 12 g, sliced onion 50 g, grated garlic 12 g, oil 50 g, lemon juice 50 g, steamed cooked saffron 50 g, salt, pepper, spice. 3. Brush fish inside with saffron water and butter. 4. Put some onion and garlic inside the fish. 5. Put the fish on crusty plate. 6. Put crusty plate on low rack and press start.			

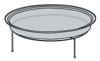
Code	Food	Serving Size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-2	**Halva**	0.5-0.8	Crusty plate on low rack 	(Sangak) Flour 250 g Oil 125 g (half liquid, half hard) Sugar 200 g (hot water, Golab, steam cooked saffron 200 g)
	Recommendation			
	1. Mix water, suger, golab, steam cooked saffron in a pyrex bowl, then put it on turn table and start by 900 W in 5 min, then let it get cool. 2. Mix flour and oil in crusty plate to become like dough. Make centre of plate empty (to prevent burning). 3. Put crusty plate on low rack and push start button. 4. Stir well after the beep, make centre of plate empty and press continue. 5. As soon as oven beeps, when finish cooking process. Take it out and add it with mix of hot water, sugar, Golab, steam cooked saffron.			
P-3	**Kotlet (cutlet)**	0.4-0.6	Crusty plate on high rack 	Low fat minced lamb 200 g Boiled & grated potato(drain water) 100 g Raw & grated potato(drain water) 100 g Grated onion 50 g Salt as required Pepper as required Spices (cinnamon, turmeric&curry powder ½ tsp) 1 Egg Oil 30 g
	Recommendation			
	1. Add minced lamb, grated potatoes (raw & boiled) and onion in suitable bowl. 2. Add salt, pepper, spices and beaten eggs to previous mixture. 3. Mix well until the consistency is dough-like. 4. Make them in small balls (each 45-50 g). 5. Change its shape to oval and flat it for shallow fry. 6. Make the crusty plate greasy before putting Kotlet on it. Brush oil on top of Kotlets (make them greasy) and put cutlets on crusty plate. 7. Put crusty plate on high rack and press start.			

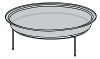
Code	Food	Serving Size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-4	**Kuku Sabzi**	0.4-0.6	Crusty plate on high rack 	Kookoo vegetable 250 g (tareh, jafari, geshniz,shanbelileh,shevid) Flour 25 g Egg 3 ones Baking powder 10 g Salt & pepper & spices as Needed Oil 25 to 30 g
	Recommendation			
	1. Pour vegetables in a bowl. 2. Add 3 eggs and flour and baking powder and mix it. 3. Add salt, pepper and spices and stir well. 4. Make the crusty plate greasy. 5. Pour ingredients in the crusty plate. 6. Put crusty plate on high rack and push start. 7. After beep, open the door and make the surface of food greasy. 8. Divide the food into 4 pieces and put it in the microwave oven and press start. 9. Turn over the food after the beep and push start.			
P-5	**Morge beryan (Stuffed roast chicken)**	1.3-1.5	Low rack 	1 whole chicken, 1 bell Pepper(paprika), Minced herbs 3 Tbsp, 25 g Oil Fried Onion 50 g
	Recommendation			
	1. Stuff chicken with minced herbs and bell pepper. 2. Make a sauce (Onion juice 100 g, Lime Juice 100 g, steam cooked saffron 100 g, oil 50 g, pepper, salt). Then inject it with a syringe in to the chicken all body parts. 3. Brush chicken with oil and remain of sauce. 4. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. 5. Turn over, as soon as the oven beeps. And brush with oil. 6. Push start button to continue process.			

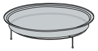
Code	Food	Serving Size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-6	**Kabab tabei**	0.3-0.5	Crusty plate on high rack 	200 g Minced meat(beef and lamb) 70 g grated onion, 2 tomatoes(round slices) Salt as needed Oil 25 g
	Recommendation			
	1. Mix minced meat, Grated onion(after squeeze), spices and salt. 2. Make shape with hands. 3. Make the pan greasy with a brush before putting Kabab on it. 4. Brush oil on top of Kabab (make them greasy) and put on crusty plate. Put 2 tomatoes (round slices) on top of Kababs. 5. Put crusty plate on high rack and press start. 6. Turn over after the beep and put tomatoes on the top of the kabab again. 7. Push start button to continue process.			
P-7	**Juje kabab (Chicken breast spit)**	0.5-0.7	High rack 	600 g chicken breasts Steamed cooked Saffron 50 g Sliced Onion 70 g Lemon juice 50 g 50 g Oil Salt, pepper, spice as needed
	Recommendation			
	1. Marinate chicken breasts with lemon sauce, onion, salt, pepper, saffron water and oil. keep it 1 hour. 2. Spit Chicken breast and put on high rack. 3. Turn over, as soon as the oven beeps. 4. Push start button to continue process.			

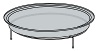
Code	Food	Serving Size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-8	Morgh (Zereshk polo)	0.5-0.8	Crusty plate on turn table 	2 Chicken pieces 480 g Fried onion 50 g Tomato paste 50 g Garlic 1 pc Pepper, salt, spice as needed Lemon juice 25 g Oil 30 g Water 100 g Steam cooked saffron 50 g
	Recommendation			
	1. Pour oil on the crusty plate. 2. Cut chicken with knife then put chicken on the greasy plate. 3. Mix onion, tomato paste, salt, pepper spice and juice, steam coked saffron and water in a bowl to make a sauce then pour it on the chicken. 4. Put on glass turntable. And push the start button. 5. Turn over the chicken after the beep and pour one spoon of remain sauce on it then push start button.			
P-9	Kateh (Rice)	0.4-0.6	-	Rice 400 g Water 800 g Salt as needed Oil 25 g - 2 spoon
	Recommendation			
	1. Mix water, rice, oil and salt in a bowl. 2. Put it on glass turntable and press start. 3. Stir as soon as the oven beeps and make a hill and cover the lid. 4. Push start button to continue process.			

Code	Food	Serving Size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-10	Shole Zard	0.7-1.0	-	200 g wet rice (nim dooneh Khis khordeh) 1000 g water 350 g sugar ½ teaspoon Saffron (steamed cooked with 50 g water) butter 25 g Golab 100 g
	Recommendation			
	1. Mix 1000 g water and rice in a bowl without cover. (Rice should be in water for 2-8 hours. After that remove water and mix it with your hand to make rice in to small pieces) 2. Put it on glass turntable and press start. 3. Stir and mashed the rice then add other ingredients as soon as the oven beeps. (Saffron should be mixed with 50 g water and become steam cooked) Mix them well and put it in the oven. 4. Push start button to continue process.			

Code	Food	Serving Size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-11	**Khorak sabzijat (Vegetable stew)**	1.0-1.2	-	Celery sticks 100 g Summer squash sticks 100 g Tomato sticks 150 g Potato sticks 100 g Color paprika sticks 100 g Carrot sticks 100 g Sliced onions 150 g Mushroom slices 100 g Grated garlic 3 pcs Tomato paste 50 g Lemon juice 50 g Melted butter 50 g Water 100 g Chopped chicken breast 200 g Sauce(mix tomato paste, lemon juice, oil, water, pepper, salt)
	Recommendation			
	1. Mix sliced onions, chopped chicken breasts, melted butter and grated garlic in glass Pyrex bowl. 2. Mix tomato paste, salt, pepper, turmeric and lemon juice to make a sauce then pour it on the vegetables. 3. Add all vegetables and mix well. Cover the lid. 4. Put on glass turntable and press start. 5. Stir well, as soon as the oven beeps. 6. Push start button to continue process.			
P-12	**Sabzi Sorkh karde (Fried vegetables)**	0.2-0.3	Crusty plate on high rack 	500 g Sabzi ghormeh (leek, chervil, shanbelileh) Oil 100 g
	Recommendation			
	1. Pour vegetables in crusty plate and add oil to it. 2. Put crusty plate on high rack and press start. 3. Stir after the beep and push start button to continue process.			

Code	Food	Serving Size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-13	**Piaz Dagh (Fried onion)**	0.1-0.3	Crusty plate on high rack 	Chopped Onion 150 g Oil 30 g
	Recommendation			
	1. Make onion to very thin slice. 2. Separate slices from each other. 3. Make crusty plate greasy. 4. Add 2 spoon of oil to the onions and mix. 5. Put on crusty plate on high rack and press start. 6. Stir after the beep and push start button to continue process.			
P-14	**Muffin**	0.5-0.7	-	Flour 155 g Milk 155 g Melted butter 60 g Vanilla ⅛ tea spoon Sugar 60 g Mixed egg 1 Baking powder 2 tea spoons Chocolate chips (anti heating) 75 g
	Recommendation			
	1. We recommend to preheat the oven with fast preheat function to 180 °C. 2. Pour flour and baking powder to a bowl. 3. Then add sugar to the bowl. 4. Mix them with a spoon and make a hole inside. 5. Mix egg, milk and vanilla and pour in the hole, then add melted cool butter to the hole and mix it. 6. Pour them in the muffin cups. 7. Put muffin cups on glass turntable and press start.			

Code	Food	Serving Size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-15	**Shirini Nokhodchi**	0.2-0.4	Crusty plate on low rack 	Chickpea flour 150 g Sugar 75 g Solid oil 50 g measure Mashed cardamoms 1 tsp Pistachio peel to beautify
	Recommendation			
	(We recommend to preheat the oven with fast preheat function to 180 °C) 1. Mix sugar and oil to become fair cream. Then add mashed cardamoms and chickpea flour. 2. Mince the paste 3 times. 3. When the paste gets state of being stuck, put it in the nylon bag in refrigerator for 24 hours. 4. After this time, put them out for 1 hour. 5. When the cracks appear on the paste, add a little oil. 6. Sprinkle some chickpea flour on the crusty plate 7. Spread the paste by roving pin to 1centimeter thickness. 8. Preheat the oven with Fast preheat function to 180 °C. 9. Use the shirini nokhodchi special frame on the chickpea and swallow half of pistachio peel, or you can make chickpeas same as tiny balls and swallow a pistachio peel in it. 10. Then put crusty plate on low rack. 11. Select P-15 and press start button. 12. At the end you should leave them for 3 hours to cool.			

Code	Food	Serving Size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-16	**Shirini Beheshti**	0.2-0.4	Crusty plate on low rack 	Liquid oil 150 g Flour as needed (should not stick to hand) Sugar 150 g Vanilla ¼ tsp Cocoa powder a little Saffron 1 tsp
	Recommendation			
	(We recommend to preheat the oven with fast preheat function to 180 °C) 1. Mix oil with sugar. It should become solid again creamy colour and elastic, then add vanilla. * You can optional make this kind of sweet with saffron or cocoa or simple. * If you would like coloured sweet, so add a little saffron or cocoa after adding vanilla. 2. After mixing them, add flour. 3. The paste should be completely soft, thus come out from funnel or add flour thus not stick to hand, then spread paste and mould, pour paste by funnel and then make bloom on crusty plate. 4. Preheat the oven with Fast preheat function to 180 °C. 5. Put crusty plate on low rack. 6. Select P-16 and press start button.			

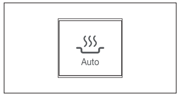
USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The four Auto Reheat ( ) features provide four pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by pressing the (⋀) and (⋁) buttons.

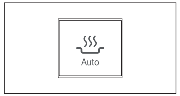
☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

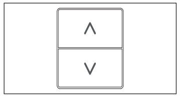
1. Press the **Auto Reheat** ( ) button.



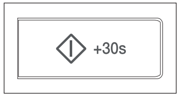
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** ( ) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the size of the serving by pressing the (⋀) and (⋁) buttons.



4. Press the **Start** ( ) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.
Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	**Ready Meal** (Chilled)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2.	**Soup/Sauce** (Chilled)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir the soup, as soon as the oven beeps (oven keeps operating and is stopped, when you open the door). Stir carefully before and after standing time.
3.	**Frozen Pizza**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Place one frozen pizza (-18 °C) on the low rack, place two frozen pizzas on the low and high rack.
4.	**Frozen Bread Rolls**	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4 pcs) 300-350 g (6 pcs) 400-450 g (8 pcs)	3-5 min.	Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18°C) in a circle on the low rack. Put 8 frozen bread rolls equally on the low and high rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes.

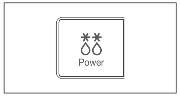
USING THE POWER DEFROST FEATURE

The Power Defrost (Power) feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

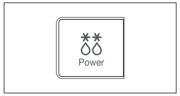
Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

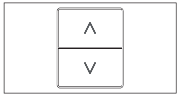
1. Press the **Power Defrost** (Power) button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (Power) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.

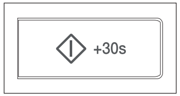


3. Select the food weight by pressing the (∧) and (∨) buttons.



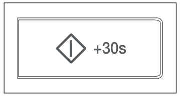
4. Press **Start** (◇) button.

   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.



5. Press the **Start** (◇) again to finish defrosting.

   Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with power level of 180 W. Refer to the section entitled “Defrosting” on page 34 for further details.

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	**Meat**	200-2000 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2.	**Poultry**	200-2000 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3.	**Fish**	200-2000 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
4.	**Bread/Cake**	125-1000 g	10-60 min.	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door). This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5.	**Fruit**	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

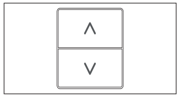
USING THE CAFETERIA FEATURE

With the Cafeteria (☕) feature, the cooking time is set automatically.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

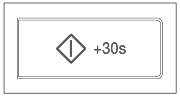
1. Press the **Cafeteria** (☕) button.

2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Cafeteria** (☕) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.

3. Select the food weight by pressing the (∧) and (∨) buttons.



4. Press **Start** (◇) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents Auto Programmes for Reheat of drinks and defrosting & warming frozen cake.
It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.
Programme no. 1 use the microwave only mode. Programme no. 2 uses a combination of microwaves and convection mode.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	**Drinks** (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1-2 min.	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place one cup in the centre, 2 cups opposite to each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
2.	**Frozen Cake**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 min.	Put frozen cake in the middle, put frozen cake pieces in a circle on low rack. Set rack in the middle of oven on turntable. By the help of convection the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake (round) and cake pieces, such as fruit cake with crumble topping, streusel cake or cake with poppy seeds. It is not suitable for cake with cream filling and cake with chocolate topping.

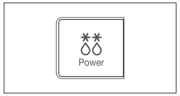
MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection, Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to Power defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.8 kg chicken in three stages:

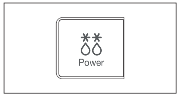
- Defrosting
- Microwave cooking for 30 minutes
- Grill for 15 minutes

Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages. However microwave can be used twice (at two different power levels).

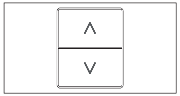
1. Press the **Power Defrost** button.



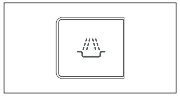
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button.



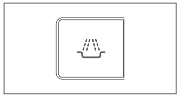
3. Set the weight by pressing the (⋀) and (⋁) buttons the appropriate number of times (1800 g in the example).



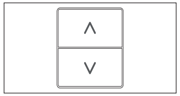
4. Press the **Microwave** button.



5. Set the microwave power level by pressing the **Microwave** button to select the appropriate Power Level (450 W in the example).

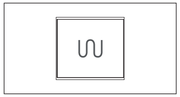


6. Set the cooking time by pressing the (⋀) and (⋁) buttons (30 minutes in the example).

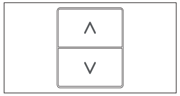


CE286_HAC_DE68-04141A_EN.indd 24
2012-06-11 1:34:15

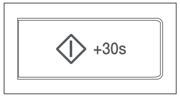
7. **Press the Grill** (꩜) button.



8. Set the cooking time by pressing the (⋀) and (⋁) buttons (15 minutes in the example).



9. Press **Start** (◇) button.



Result: Cooking starts:

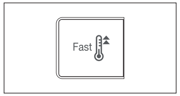
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

FAST PREHEATING THE OVEN

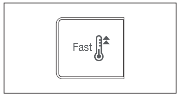
For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** (Fast) button.

   Result: The following indications are displayed: 220 °C (temperature)

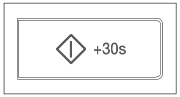


2. Press the **Fast Preheat** (Fast) button one or more times to set the temperature.
   (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Press the **Start** (◇) button.

   Result: The oven is preheated to the requested temperature.



- The display times are 8 seconds for the selected cooking mode and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) In fast preheat mode at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

- Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
- After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (Fast) button.

ENGLISH

COOKING BY CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 220 °C in eight preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

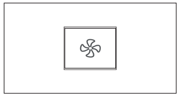
☛ If you wish to Fast Preheating the oven, see page 25.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

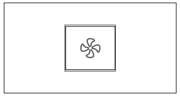
Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Press the **Convection** (✲) button.

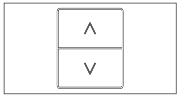
   Result: The following indications are displayed:
   ✲ (convection mode)
   220 °C (temperature)



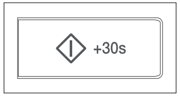
2. Press the **Convection** (✲) button once or more times to set the temperature.
   (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by pressing the (∧) and (∨) buttons.



4. Press the **Start** (◇) button.



   Result: Cooking starts:
   - The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
     Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

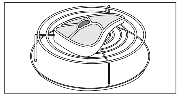
✎ If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (Fast) button.

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

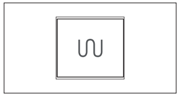
- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.

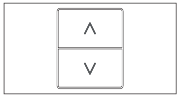


2. Press the **Grill** (ꟽ) button.

   Result: The follwing indications are displayed:
   ꟽ (grill mode)
   - You cannot set the temperature of the grill.

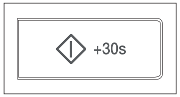


3. Set the grilling time by pressing the (∧) and (∨) buttons.
   - The maximum grilling time is 60 minutes.



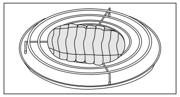
4. Press the **Start** (◇) button.

   Result: Grilling starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



CHOOSING THE ACCESSORIES

Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.



Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

☛ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 29.

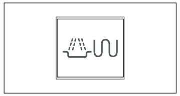
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

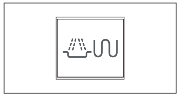
Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave + Grill** ( ) button.

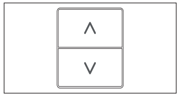
   Result: The following indications are displayed:
   - (microwave & grill combi mode)
   - 600 W (output power)

2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave + Grill** ( ) button until the corresponding output power is displayed (300-600 W).

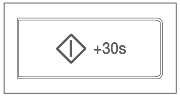
   - You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by pressing the (∧) and (∨) buttons.

   - The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **Start** (◇) button.

   Result:
   - Combination cooking starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

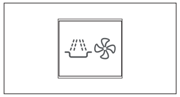
COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:
- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

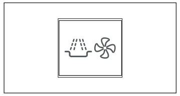
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be place on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave+Convection** ( ) button.

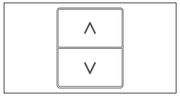
   

   Result: The following indications are displayed:
   - (microwave & convection combi mode)
   - 600 W (output power : switches to the following temperature mode in 2 seconds)
   - 220 °C (temperature)

2. Select the temperature by pressing the **Microwave+Convection** ( ) button.
   (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

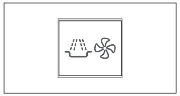
   

3. Set the cooking time by pressing the (∧) and (∨) buttons.

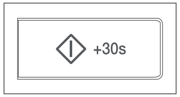
   

   - The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave+Convection** ( ) button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W).

5. Press the **Start** (◇) button.



Result:
- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

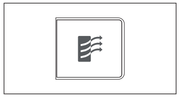
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (Fast) button.

USING THE DEODORIZE FEATURE

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.
First clean the oven interior.

Press the **Deodorize** () button after you have finished cleaning. You will hear four beeps.



The deodorization time has been specified as 5 minutes.

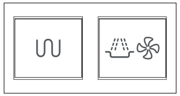
You can also adjust **Deodorize** time by pressing the +30s button.

The maximum deodorization time is 15 minutes.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

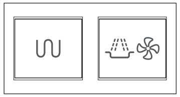
Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Grill** () and **Microwave+Convection** () button at the same time (about three second).



   Result:
   - The oven is locked.
   - The follow indication is display “**L**”.

2. To unlock the oven, press the **Grill** () and **Microwave+Convection** () buttons again at the same time (about three second).

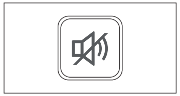


   Result: The oven can be used normally.

USING THE SOUND ON/OFF

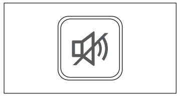
You can sound on/off whenever you want.

1. Press the **Sound On/Off** () buttons.



   Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.

2. To Sound On/Off back on, Press the **Sound On/Off** () buttons again.



   Result: The oven operates normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use caution**
✗ **: Unsafe**

ENGLISH

CE286_HAC_DE68-04141A_EN.indd 29
2012-06-11 1:34:18

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g	900 W	15-16	5	Add 500 ml cold water.
	375 g		17½-18½		Add 750 ml cold water.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Brown rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water Quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

ENGLISH

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.

CE286_HAC_DE68-04141A_EN.indd 33
2012-06-11 1:34:19

ENGLISH

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Cheese fondue ready-to-serve (chilled)	400 g	600 W	6-7	1-2	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the Quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

CE286_HAC_DE68-04141A_EN.indd 34 2012-06-11 1:34:19

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	400 g	11-13		
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. They operate while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

ENGLISH

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	2-3	1-2	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-cheese toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes
Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.
Gratin potatoes/ vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grilll	8-10	6-8	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes
Beef steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	10-14	8-12	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes
Roast fish	400-500 g	300 W + Grilll	5-7	5½-6½	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

CE286_HAC_DE68-04141A_EN.indd 36 2012-06-11 1:34:19

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
PIZZA					
Frozen pizza (ready baked)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes
PASTA					
Frozen lasagne	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
MEAT					
Roast beef/ roast lamb (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15minutes.
Roast chicken	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
BREAD					
Fresh bread rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic bread (chilled, prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 220 °C	8-10	-	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
CAKE					
Apple cake (fresh dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Mini muffins (fresh dough)	12 x 30 g (350-400 g)	Only 220 °C	17-23	-	Fill the fresh dough evenly in paper muffin dishes. Put the dishes on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Cookies (fresh dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-	Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.
Frozen cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

The instructions for cooking ranges, hobs and ovens shall state that a steam cleaner is not to be used.

CE286_HAC_DE68-04141A_EN.indd 38 2012-06-11 1:34:19

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repairs.

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

- **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2700 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1250 W
Convection (heating element)	Max. 1850 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H)	
Outside	517 x 460 x 310 mm
Oven cavity	358 x 327 x 231.5 mm
Volume	1.0 Cubic feet
Weight	
Net	18.0 kg approx

ENGLISH

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

Code No.: DE68-04141A